

Falanghina

Denominazione / <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni / <i>Grape</i>	Falanghina
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	480 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2001
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>/ Vines/hectare</i>	5.000
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	1.0000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Prima decade di settembre <i>1st decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Meccanica / <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Affinamento / <i>Aging</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	12.5%
pH	3.15
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	6.3 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	3 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	31 g/L
Colore <i>Color</i>	Giallo paglierino con bagliori dorati <i>Straw yellow with golden glares</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Accenni di vaniglia, miele di acacia, mela cotogna e agrumi / <i>Accents of vanilla, acacia honey, quince and citrus fruits</i>
Palato <i>Palate</i>	Bella struttura e giusto equilibrio fra morbidezza e corrente fresco-sapida <i>Nice structure, smoothness balanced with fresh/savoury current</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 – Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172



TENUTA VIGLIONE
S.P. 140 Km 4,500 · Santeramo in Colle (BA)

www.tenutaviglione.com
E.info@tenutaviglione.com

T. +39 080 212 3661