

Vigne del Tramezzo

FALAGHINA

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m., nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che ci ospita

Vendemmia 2023



Uvaggio: Falanghina 100%

Grado alcolico: 11,5 % Vol.

- Acidità totale: 5,80 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola

Denominazione FALANGHINA I.G.T. PUGLIA



Vinificazione e affinamento

La vendemmia è tardiva avviene la seconda decade di settembre. Quindi il mosto macera alla temperatura di 18 gradi per circa 5 ore con le bucce e i vinaccioli. Dopo la pressatura soffice il mosto fermenta a temperatura controllata in silos di acciaio. Matura in acciaio per 5 mesi, prima di essere pronto per l'imbottigliamento.



Note di degustazione

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, con tendenza al dorato, il suo odore è caratteristico di agrumi, fruttato e minerale, lievemente acido. Il sapore secco, pieno ed equilibrato e molto piacevole



Abbinamenti gastronomici

La Falanghina si abbina facilmente con i piatti della cucina mediterranea e viene servita con antipasti, riso o pasta con frutti di mare, minestre di legumi e risotti con asparagi e verdure.



Temperatura: Servito molto fresco 8/10 °C

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo sughero/ tecnico
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 25 scatole x fila x 4



SANPAOLO
CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA
S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA
www.casavinicolasanpaolo.it
facebook: Sanpaolo vini