

# FALANGHINA

Puglia I.G.T.

Falanghina, il cui nome deriva da 'falanga,' i pali di sostegno che tradizionalmente sorreggono la vite.

- **REGIONE DI PROVENIENZA:** Puglia
- **VITIGNO:** Falanghina
- **SESTO D'IMPIANTO:** mt. 2,20x1,00
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale
- **TIPOLOGIA TERRENO:** Franco – argilloso
- **RESA PER ETTARO:** 80 q.li
- **RESA UVA IN VINO:** 60%
  
- **VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta da 15kg
  
- **VINIFICAZIONE:** Criomacerazione sulle bucce per 4/5 ore a 5°C
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** In acciaio inox 15/16°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta
- **MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** In bottiglia per un minimo di 4 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C
  
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, caratterizzata da eleganti e complesse note fruttate, dal sapore armonico, di grande persistenza aromatica grazie ad un prolungato affinamento sulle proprie fecce nobili.



# FALANGHINA

Puglia I.G.T.

Falanghina bares its name from 'falanga', the stakes used for supporting the grapes in a vineyard.

- **REGION:** Puglia
- **GRAPE VARIETY:** Falanghina
- **PLANTING DENSITY:** 2.20x1.00m
- **GROWING SYSTEM:** Bilateral Guyot
- **SOIL COMPOSITION:** Clay loam
- **YIELD PER HECTARE:** 80 q.li
- **GRAPE YIELD:** 60%
  
- **HARVEST:** Handpicked in 15kg crates
  
- **VINIFICATION:** Cold maceration with skin for 4-5 hours at 5°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** In stainless steel at tank 15-16°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** No
- **AGEING:** In bottle for a minimum of 4 months
- **SERVICE TEMPERATURE:** 8-10°C
  
- **SENSORY PROFILE:** Straw yellow with greenish hues, featuring an elegant and complex fruity fragrances. Harmonious in flavour, with a long finish due to an extended aging in the lees.

**ARIANO**  
*Terra & Famiglia*