



Le Pergole

FALANGHINA IGP PUGLIA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo intenso e persistente con note fruttate e sentori balsamici; sapore sapido, armonico e ben strutturato.

Vitigno 100% Falanghina

Sistema di allevamento Tendone o pergola pugliese circa 2.000 ceppi/ha

Tipo di terreno fresco-profondo

Affinamento dopo fermentazione travaso ed affinamento in serbatoio di acciaio per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per 1 mese dopo l'imbottigliamento.

Alcol 12,5%

Abbinamento Gastronomico Con primi piatti leggeri, carni bianche, pesce arrosto, verdure crude

Servire a 8°-10°C