



terreStregate®

TRAMA FALANGHINA BENEVENTANO IGP

TIPOLOGIA: Falanghina Beneventano IGP

VITIGNO: 100% Falanghina

DESCRIZIONE GENERALE: Nasce dalle Colline Guardiesi con altitudine di 350/400 m s.l.m. su terreni Argilloso-calcareo, ricco di scheletro. La vendemmia avviene tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. La raccolta fatta manualmente in cassette avviene al raggiungimento della piena maturazione fenolica dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve, appena vendemmiate, vengono sottoposte ad una attenta e soffice pressatura a grappoli interi. Il mosto di sgrondo ottenuto, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata totalmente in vasi vinari di acciaio inox. L'affinamento viene svolto in vasche di acciaio inox, attraverso la gestione della feccia fine con regolari batonnage. Trascorse 3-4 settimane di affinamento in bottiglia, il vino inizia ad esprimere appieno le caratteristiche fresche e fruttate che si addicono ai bianchi giovani.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Al colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: Vino ricco di profumi varietali, originali, in cui si trovano note di frutta esotica, mandorla, floreali.

GUSTO: Ottima la freschezza gustativa fornita da un buon livello di acidità, di buona struttura, dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.



www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA