

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio
KIARO

IGP FALANGHINA PUGLIA



VITIGNO: Falanghina

Zona Di Produzione ubicazione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Epoca di vendemia: Fine Settembre

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alle presse soffici, dove avviene una pressatura sottovuoto a circa -0,8 bar. Il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato e separato dalle fecce. Nel succo ottenuto vengono inescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 14 gradi C°. Dopo circa 12-15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino, si apre all'olfatto con profumi fruttati e vanigliati, al gusto è morbida, piacevolmente calda, sapida e di buona persistenza.

Abbinamento gastronomico: Si accompagna a crostacei, antipasti e gustosi piatti di pesce. In particolare risotti a base di pesce. Da provare con formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 11 - 12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Formato bottiglia: 750 ml Bottiglia conica

Bicchiere: Calice tulipano Grande

VARIETY: Falanghina

Area Manufacturing Location: Territory of Cerignola and surrounding municipalities

Vendemia: End of September

Winemaking: the grapes arrive at the winery and immediately pigiodiraspata with crusher orizzontale. The pressed is sent to the soft presses, where there is a vacuum pressing to about 0.8 bar. The must is chilled immediately and separated from its lees. The resulting juice is extremely inescati selected yeasts, which starts with the carefully controlled fermentation at a temperature of 14 degrees C. After about 12 to 15 days of fermentation, the wine is racked from the lees thick and allowed to stand on the lees before the fresh before being bottled.

Tasting notes: Straw yellow in color, the nose opens with fruity aromas and vanilla, the taste is soft, pleasantly warm, tasty and of good length..

Food pairing: It goes well with seafood, appetizers and tasty fish dishes. In particular risotto with fish. Try it with cheese.

Serving temperature: 11-12 ° C, uncorking the bottle at the time of consumption

Alcohol content: 12,50%

Bottle size: 750 ml bottle topper conical

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio, 38 - Cerignola (FG) 71042 tel+fax 0885411505

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.it /vinimasticci@libero.it