

VINICOLA  
MASTRICCI  
*Antonio*  
KIARO

## IGP FALANGHINA PUGLIA



**VITIGNO:** Falanghina 100%

**Zona Di Produzione ubicazione:** Agro di Cerignola e comuni limitrofi

**Resa per ettaro :** 100/120 ql

**Epoca di vendemia:** Fine Settembre

**Vinificazione:** l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodirasata 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 per circa cinque mesi 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

**Acidità:** 5 g/l

**Residuo zuccherino:** 4 g/l

**Formato bottiglia:** 750 ml tappo sughero      Bottiglia conica

**Bicchiere:** Calice tulipano Grande

**Codice EAN:** 8033897140346

**VARIETY:** 100% Falanghina Area Manufacturing Location: Territory of Cerignola and surrounding municipalities

**Yield:** 100/120 ql

**Vendemia:** End of September

**Winemaking:** the grapes arrive at the winery and immediately pigiodirasata 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 for about five months 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%

**Acidity:** 5 g / l

**Residual sugar:** 4 g / l

**Bottle size:** 750 ml bottle cork stopper conical

**Codice EAN:** 8033897140346

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)

## IGP FALANGHINA PUGLIA

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ALCOL	12,5%VOL
PH	3,35
ACIDITA' TOTALE	>5,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0,4 g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 100 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 25 mg/l
ZUCCHERI	< 5,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	30 g/l
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)

## IGP FALANGHINA PUGLIA

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b>				
	<b>AGGIUNTA INTENZIONALE</b>		<b>POSSIBILI TRACCE</b>	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		<b>NO</b>		<b>NO</b>
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		<b>NO</b>		<b>NO</b>
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		<b>NO</b>		<b>NO</b>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		<b>NO</b>		<b>NO</b>
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		<b>NO</b>		<b>NO</b>
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		<b>NO</b>		<b>NO</b>
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg)	<b>SI</b>		<b>SI</b>	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		<b>NO</b>		<b>NO</b>
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		<b>NO</b>		<b>NO</b>

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)