

VINO PIARULLI

VINO
FALANGHINA
IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Denominazione

Falanghina IGP Puglia

Vitigni/Varietà

Falanghina 100%

Area di produzione

Zona del Nord Barese, dalle colline dell'Alta Murgia alle aree costiere

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto

4000-4500 ceppi/ettaro

Resa per ettaro

110-120 q.li/ettaro

Epoca di vendemmia

Metà Settembre

Vinificazione

Dopo averle raccolte al giusto grado di maturazione in modo da ottenere i livelli ottimali di acidità e grado zuccherino e un adeguato contenuto di sostanze aromatiche, in cantina le uve vengono diraspate, pigiate e pressate a basse pressioni ottenendo circa il 60% di resa.

La fermentazione avviene a 16-18°C e si protrae per circa 14 giorni

Affinamento

In acciaio inox per 3 mesi sulle fecce fini per aumentarne la complessità aromatica

Grado alcolico

12,5% Vol

Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml

Note di degustazione

Vista

Colore giallo brillante e cristallino

Olfatto

Profumi intensi, ma delicati, con sentori floreali e dal grande equilibrio aromatico

Gusto

Al palato secco, sapido e fresco

Abbinamenti gastronomici

Ideale accompagnamento di piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Servire a una temperatura di 10°C

Dati analitici

Acidità totale: 6 g/l, zuccheri residui: <1 g/l, pH: 3,30, SO2 totale: 100 mg/l

PIARULLI WINE

WINE FALANGHINA IGP PUGLIA



Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Name

Falanghina IGP Puglia

Grapes/Varieties

Falanghina 100%

Production area

North Bari area, from the hills of the Alta Murgia to the coastal areas

Training system

Guyot

Plant density

4000-4500 plants/hectare

Yield per hectare

110-120 quintals/hectare

Harvest time

Mid September

Vinification

After harvesting the grapes at the right degree of ripeness to obtain the best level of acidity and sugar content, as well as an adequate content of aromatic substances, they are destemmed, crushed and soft pressed in the winery, obtaining about 60% of yield.

Fermentation takes place at 16-18°C (61-64°F) and lasts for about 14 days

Refinement

In stainless steel for 3 months on fine lees to increase the aromatic complexity

Alcoholic degree

12,5% Vol

Available formats

750 ml bottle

Tasting Notes

View

Bright and crystalline yellow color

Smell

Intense but delicate flavours, with floral scents and a great aromatic balance

Taste

Dry, crispy and fresh on the palate

Food pairings

Ideal with fish-based dishes, white meats and fresh cheese.

Serve at a 10°C (50°F) temperature

Analytical data

Total acidity: 6 g/l, residual sugars: <1 g/l, pH: 3.30, total SO₂: 100 mg/l