

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

Cantico

Uve	100% Falanghina
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Collina con sistemazione a schiena d'asino, altezza 150 mt s.l.m.;
Tipologia del terreno	Argilloso pesante
Sistema di allevamento	Tendone mt. 2,20 x 2,20 a tralcio rinnovato
Densità dell'impianto	2100 ceppi x ettaro
Epoca di raccolta	Dal 25 al 30 Settembre (dato variabile)
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, temperatura di fermentazione 14°C; durata di fermentazione in serbatoio 15 gg; durata della fermentazione in barriques 8 gg. Alla temperatura di 20-22 ° C.
Affinamento	Il 50% in acciaio con protezione di gas inerti; il restante 50% in barriques con travaso a fine bâtonnage sino a marzo. Successivo imbottigliamento riunendo le due parti.
Dati analitici	Contenuto zuccherino: 20 Babo; Alcool 13,50%; Acidità totale 6,30; pH 3,45; Zuccheri; 4 gr/lit.
Caratteristiche organolettiche	Colore paglierino intenso, odore tipico floreale e di frutta gialla matura; sapore asciutto, vellutato, grande volume ed intensità.
Abbinamento gastronomico	Servito a 10°C accompagna tutte le portate di un pranzo mediamente strutturato. Ottimo come aperitivo.

Falanghina Terre di Chieti IGP



ITALIA
ABRUZZO