

# Cantico

## Falanghina Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	100% Falanghina
<b>Zona di Produzione</b>	Torino di Sangro
<b>Esposizione e Altitudine</b>	Sud-est; 150 metri s.l.m.
<b>Tipologia di Terreno</b>	Argilloso pesante
<b>Sistema di Allevamento</b>	Pergola abruzzese 2,20m x 2,20m, tralcio rinnovato
<b>Densità dell'Impianto</b>	2100 ceppi x ettaro
<b>Epoca di Raccolta</b>	Dal 10 al 15 settembre (dato variabile)
<b>Fermentazione</b>	Illimpidimento del mosto e inoculo con lieviti selezionati; il 50% fermenta in serbatoio per 15 giorni a una temperatura di 16°C; il restante in barriques per 8 giorni a una temperatura di 20-22°C
<b>Affinamento</b>	Il 50% in acciaio inox con protezione di gas inerte; il restante 50% in barriques di rovere francese di media tostatura per 4 mesi; successivo imbottigliamento riunendo le due parti
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 20 Babo; alcool 13%; acidità totale 6,30; pH 3,45; zuccheri 4 gr/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore giallo paglierino intenso; eleganti sentori floreali di ginestra e sambuco; odore tipico di frutta gialla matura; buona acidità e sapidità, vellutato, con grande volume e intensità
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	Accompagna i piatti della cucina mediterranea come risotto ai frutti di mare, minestre di legumi, pesce grigliato e carni bianche. Ottimo anche con formaggi a pasta molle. Servire a una temperatura di 10°C

