

Cantico

Falanghina Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

Uve	100% Falanghina
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Sud-est; 150 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Argilloso pesante
Sistema di Allevamento	Pergola abruzzese 2,20m x 2,20m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	2100 ceppi x ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 10 al 15 settembre (dato variabile)
Fermentazione	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
Affinamento	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
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 20 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6,30; pH 3,45; zuccheri 4 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	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
Abbinamento Gastronomico	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

