

# Proibito

## Falanghina Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	100% Falanghina "tardiva"
<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 25 al 30 ottobre (dato variabile) Appassimento su pianta
<b>Fermentazione</b>	Illimpidimento del mosto e inoculo con lieviti selezionati; il 50% fermenta in serbatoio per 15 giorni a una temperatura di 14°C; il restante in barriques per 8 giorni a una temperatura di 20-22°C
<b>Affinamento</b>	In barriques di rovere francese di media tostatura per 6 mesi; locale condizionato per temperatura e umidità
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 26 Babo; alcool 13,5%; acidità totale 6,50; pH 3,45; zuccheri 65 gr/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore giallo dorato; eleganti sentori floreali e agrumati, aromi di miele, albicocca e mela matura; armoniosamente dolce, corpo e grande persistenza
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	Accompagna formaggi stagionati, piccanti o erborinati. Perfetto con la pasticceria secca. Servire a una temperatura di 10/13°C

