



COLLE SERENO
DAL 1975

Organic Wines





COLLE SERENO
DAL 1975

FALANGHINA

del Molise

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Alcool (% vol): 14,00 / **Zuccheri:** secco / **Annata:** 2019

Vitigno: 100% Falanghina.

Denominazione: MOLISE Falanghina.

Designazione: D.O.P.

Tipo di terreno: Terreno sciolto, tufaceo, ricco di microelementi e scheletro.

Sistema d'allevamento: Cordone speronato.

Metodi di difesa: Biologica, lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Inizio di ottobre.

Modalità di raccolta: Manuale, dei soli grappoli selezionati dopo totale sfogliatura del vigneto.

Vinificazione: Ai primi segnali di appassimento in vigna, l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione a freddo per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione statica a freddo. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti in barrique di rovere francese di terzo passaggio per alcuni mesi.

ANALISI SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino deciso.

Profumo: Intenso e fruttato, richiama i frutti a polpa bianca con sentori floreali e note legnose e burrose. Richiami piacevoli di cioccolato bianco e spezie orientali completano un bouquet ricco e armonico.

Gusto: Elegantemente equilibrato.

Servizio: Temperatura ideale tra 10-12 °C.

Gastronomia: Offre il meglio di sé con pietanze articolate a base di pesce, pasta e carni bianche. Accompagna bene formaggi e salumi speziati grazie alla lunga persistenza aromatica.

Azienda Agricola Colle Sereno s.r.l.

C.da Colle Sereno, Petrella Tifernina (CB) ITALY

tel/fax +39 0874 747285 / cell. +39 337 667776

www.collesereno.com

vini@collesereno.com | export@collesereno.com