



**BORGO TURRITO**  
viticoltori dal 1890

# TERRA CRETOSA

## FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta  
PUGLIA



Fresco, piacevolmente morbido con nette sensazioni fruttate e di fiori bianchi, sul finale una delicata nota mandorlata.



In abbinamento con antipasti e piatti di mare.  
Ideale con primi al pesto.

## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE** FALANGHINA IGP PUGLIA

**VITIGNO** 100% Falanghina

**ALCOL** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10°C

**FORMATO** 75 CL

**TERRENO** Medio impasto tendente all'argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 4.347 viti per ettaro

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA** Spalliera con potatura a guyot

**RESA** 1,6 kg d'uva per ceppo

**EPOCA DI VENDEMMIA** Seconda decade di settembre

**RACCOLTA** Manuale in cassette da 18 kg

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO** Fermentazione in acciaio inox a 18° C,  
affinamento in serbatoio inox per tre mesi e affinamento  
in bottiglia per 1 mese