




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