

BIANCALUNGA

Puglia igp - Bianco



ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNO: Falanghina

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera – Cordone speronato con sesto d'impianto 2,00 mt. x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo di circa 2,2 Kg. Corrispondente a circa 120/130 q.li di uva per ettaro

VENDEMMIA: La vendemmia avviene a piena maturazione nella terza decade di settembre mediante selezione e raccolta meccanica

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva subisce una pressatura molto soffice ed il mosto che se ne ricava fermenta a temperatura controllata di circa 15° - 18° in serbatoi di acciaio inox al fine di trattenere nel prodotto i profumi. Dopo la prima sfeccatura, il vino ottenuto viene fatto decantare a freddo e solo dopo tre mesi si procede all'imbottigliamento ed al successivo affinamento per non meno di sessanta giorni. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, persistente e fruttato con gradevoli note floreali e balsamiche. Sapore armonico, sapido e asciutto

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera.

Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES: Falanghina

TRAINING METHOD: Espalier - spurred cordon at spacing 2.00 x 0.83 m equal to 5,600 vines per hectare, yielding 2.2 kg each, corresponding to 12,000/13,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST: Harvest takes place at full maturity in the second half of September and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING: The grapes undergo a very soft pressing, and the resulting most is fermented in temperature controlled stainless- steel tanks of about 15°-18°C, in order to allow the product to retain its fragrances.

After the first removal of the lees the wine is decanted at a low temperature; it is bottled only three months later and then aged for at least sixty days. Ageing takes places first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES: Straw yellow with golden glints. Intense, persisting and fruity scent, with pleasant floral and aromatic notes. Harmonious, sapid and dry taste.