



FONTAMARA

FALANGHINA TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Falanghina 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febrero dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino tenue con sfumature verdoline e brillanti. Profumi intensi e persistenti di fiori di macchia mediterranea e di frutta. Fresco ed equilibrato, di buona acidità, con finale pulito.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, si abbina idealmente a piatti della cucina mediterranea come antipasti, pasta con frutti di mare, minestre di legumi, formaggi freschi e pesce in ogni variante di cottura.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo stelvin (screw cap).

GRAPES

Falanghina 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Light straw yellow with pale green brilliant undertones. Intense, persistent aromas of Mediterranean flowers and fruit. Fresh and balanced, good acidity, with a clean aftertaste.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent as an aperitif, ideally paired with Mediterranean specialties like appetizers, pasta with seafood, legume soups, fresh cheeses and all types of prepared fish.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with BVS screw cap.

