

TREVICUM

IGP PUGLIA FALANGHINA

VINO: TREVICUM

VITIGNO: FALANGHINA 100%

DENOMINAZIONE: IGP Puglia

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre

TERRENO: Medio impasto, tendenzialmente calcareo.

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di San Severo (FG)

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Spalliera a cordone speronato e guyot con una densità di circa 4200 ceppi per ettaro.

RESA PER HA: 80-100 q.

VINIFICAZIONE:

Vinificato in serbatoi di acciaio termoregolati dove sosta per 6 mesi. Affinamento in bottiglia. Giallo paglierino con riflesso verdolino. Sul piano olfattivo si presenta esplosivo. Al palato si propone con buon equilibrio e ritorni agrumati. Finale persistente.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Giallo paglierino con riflesso verdolino. Sul piano olfattivo si presenta esplosivo. Al palato si propone con buon equilibrio e ritorni agrumati. Finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Piacevole. Si suggerisce l'abbinamento con frutti di mare, crostacei come gamberi rossi e canocchie, carni bianche, formaggi freschi, salumi di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

GRADO ALCOLICO: 12.50% Vol

