

# FALCO GRILLAIO



## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE COMPLETA

Regione:	Puglia
Indicazione:	Salento indicazione geografica protetta
Zona di produzione:	Murgia Tarantina
Gradazione alcolica:	13% Vol
Colore:	Bianco platino di buona intensità
Profumo:	Inteso, aromatico, un'esplosione diretta di frutti tropicali mista ad una graffiante albicocca che ricorda note semplici e dolciastre che rispecchiano a pieno l'autenticità del bouquet.
Sapore:	Sapido armonico con note che ricordano il minerale caratteristico del terroir d'appartenenza
Microclima:	Mediterraneo
Natura del terreno:	Argilloso calcareo sciolto
Vitigni:	Ffiano minutolo 100%
Sistema d'impianto:	Guyot

Produzione media per pianta:	1.5 kg
Esposizione dei vitigni:	Sud- Est
Altitudine:	160mt slm
Età dei vigneti :	5 anni
Epoca di raccolta:	Seconda decade di Settembre
Vinificazione:	Macerazione pellicolare delle bucce a 5°C per una notte. Chiarifica statica con enzimi pectolitici. Fermentazione alcolica termocondizionata lunga a 10°C per circa 28 giorni.
Affinamento :	Tannini di buccia, nutrienti a base di pareti cellulari. Batonage su fecce nobili.
Abbinamento gastronomico:	Crudità di mare vellutate di legumi primi non elaborati a base di pesce.
Temperatura di servizio:	10-12 °C