



DACASTELLO

---

## *Falanghina Puglia I.G.P.*

Regina fra le uve bianche meridionali, la Falanghina raggiunse le coste pugliesi all'epoca della Magna Grecia. I mercanti romani la denominarono *phalange*, letteralmente legata al palo, in riferimento al sistema di coltivazione della vite.

Molto apprezzata alle tavole di corte imperiali nel passato, la Falanghina Puglia I.G.P. Dacastello è oggi protagonista indiscussa tra i vini bianchi del Mediterraneo.



# Falanghina Puglia I.G.P.



**UVE** 100% Falanghina

**DENOMINAZIONE** I.G.P.

**AREA DI PRODUZIONE** Puglia, Italia

**CLIMA** Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

**VINIFICAZIONE** Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita

**ALCOL** 12,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino bianco, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

**COLORE** Giallo dorato

**PROFUMO** Gradevole, fruttato

**SAPORE** Asciutto, fresco, vellutato e delicato

**ABBINAMENTO** Ideale per l'aperitivo, accompagna bene antipasti leggeri, piatti a base di pesce e verdure grigliate.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230959
CODICE EAN CARTONE	8053013233004
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1111 gr
PESO LORDO CARTONE	6827 gr