



**BOTROMAGNO**  
VIGNETI & CANTINE

# FALANGHINA

FALANGHINA PUGLIA BIANCO I.G.P.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Antico vitigno che si è ben adattato al clima della Murgia.  
Esprime eleganza e freschezza.

Vino fresco, sapido per merito del nostro sottosuolo tufaceo emerso dal mare migliaia di anni fa e che del mare ha conservato il sapore. Da il meglio di sé bevuto giovane con i tipici piatti di mare della tradizione pugliese.

## SCHEDA TECNICA

---

- Vitigni: Falanghina 100%.
- Denominazione: Puglia Bianco I.G.P.
- Zona vitivinicola: Padreterno – agro di Gravina in Puglia
- Terreni: Substrato calcareo.
- Anno d'impianto: 2009
- Altitudine: 500 m s.l.m..
- Esposizione dei vigneti: Sud/Ovest.
- Sistema di allevamento: Spalliera.
- Tipo di potatura: Guyot.
- Densità di ceppi ettaro: 5.000.
- Resa di uva per ettaro: 80 q .
- Epoca di vendemmia: metà Settembre.
- Fermentazione: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°-18°C.
- Durata della fermentazione: 15 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.
- Affinamento: In vasca di acciaio per 4/5 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

---

- Aspetto visivo: Giallo Paglierino.
- Olfatto: Sentori di fiori bianchi, agrumi.
- Gusto: Fruttato, fragrante, spiccata acidità.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

---

- Frutti di mare crudi, ostriche, crostacei, carpacci di pesce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

---

- 8° - 10° C.



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)