



### SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

<b>UVA</b>	Falanghina
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	San Martino in Passivis
<b>ALTITUDINE DEI VIGNETI</b>	300 metri s.l.m.
<b>TIPOLOGIA TERRENI</b>	ben strutturati e ricchi di scheletro
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	spalliera, guyot
<b>DENSITÀ DEI CEPPI</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>PRODUZIONE PER CEPPO</b>	2,5 kg
<b>RESA DI UVA IN VINO</b>	60%
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	seconda metà di Settembre
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	15 °C
<b>SISTEMA DI VINIFICAZIONE</b>	pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
<b>PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13% Vol.

**L'IndoUINO Falanghina** si presenta di colore paglierino, con intensi profumi fruttati. In bocca è spesso e sapido, fresco e piacevole da bere.

<b>TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	bicchiere di cristallo ampio	
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10 - 12 °C	
<b>ABBINAMENTO</b>	è un vino versatile dall'aperitivo ai pasti a base di pesce o carni bianche	
<b>CONFEZIONE</b>	bottiglia bordolese in scatole di cartone da 6 bottiglie	

### CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale  
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656  
[www.cantinesalvatore.it](http://www.cantinesalvatore.it) - [info@cantinesalvatore.it](mailto:info@cantinesalvatore.it)