

Altomare



Aromi unici che solo fermentazioni in botti di rovere e pazienti battonage manuali sanno sprigionare.

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati e alcune note verdognoli che gli conferiscono maggiore lucentezza. All'olfatto sprigiona odori di frutta esotica, armonico e persistente esprime a pieno le caratteristiche del vitigno.

DENOMINAZIONE:
Falanghina I.G.P. Puglia

VITIGNO:
100% Falanghina

ALTITUDINE:
150 m s.l.m.

ALCOOL:
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°C

FORMATO:
75 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

VINIFICAZIONE:
Diraspigiatura pressata soffice e repentino abbattimento della temperatura a 8-10°C. Dopo 12 ore di riposo in cisterna il mosto viene pulito dalla feccia grossa e successivamente c'è l'inoculo del lievito selezionato e la fermentazione procede a 14°C fino a che il mosto raggiunge i 10/12 gradi Babo. A questo punto il mosto viene travasato in barriques e attraverso batonnage ripetuti tre volte al giorno, fino ad esaurimento degli zuccheri otteniamo maggiore struttura. Travasato in cisterna, riposa sui lieviti per due mesi con ulteriori batonnage. Fermentazione in acciaio per metà del periodo necessario, la seconda metà avviene in barrique con ulteriori batonnage.

AFFINAMENTO:
Acciaio per 8 mesi con ripetuti travasi. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

Unique bouquet that only fermentation in oak barrels, resting on the lees and patient manual batonnage can reveal.

Brilliant straw yellow colour, with golden reflections and some greenish notes that give it greater sparkling. The smell releases exotic, harmonious and persistent fruity scents, fully expressing the characteristics of the wine.

DENOMINATION:
Falanghina I.G.P. Puglia

VARIETY:
100% Falanghina

ALTITUDE:
150 m s.l.m.

ALCOHOL:
13% vol.

SERVICE TEMPERATURE:
10-12°C

SIZE:
75 cl

FARMING SYSTEM:
Espalier

VINIFICATION:
Soft crushing and rapid temperature abatement at 8-10°C. After 12 hours of rest in the tank, the pomace in the must is extracted. Next step is the inoculation of the selected yeasts for fermentation, proceeding at 14°C until the must sweetness level is in the range between 10 to 12 Kmh (Babo degrees). At this point the must is decanted in barriques and through the use of a repeated batonnage technique, precisely three times a day, we reach the reduction of the sugars obtaining a higher level of body structure. It is then decanted in the tank where it rests with its yeasts for a period of two months, as further batonnage repetitions take place. Fermentation in steel for half the necessary period, the second half takes place in barrique with further batonnage.

AGING:
Steel for 8 months with repeated decanting. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

