

I Cinque Figli



RADICI
del Sud
2020
1° PREMIO



91
punti
Vinoway
wine selection
2022



BIBENDA 2021
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI

93
points
I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

INTERNATIONAL CHALLENGE 2018
90 Pts
GILBERT & GAILLARD

Il nostro bene più prezioso, i nostri cinque figli, in una falanghina da record Mondiale.

The Five Children. Our most precious asset, our five children, in a world record Falanghina.

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.

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.

DENOMINAZIONE:
Falanghina I.G.P. Puglia

VITIGNO:
100% Falanghina

ALTITUDINE:
150 m s.l.m.

ALCOOL:
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°C

FORMATO:
75 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

VINIFICAZIONE:
Diraspapigiatura 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 ad esaurimento degli zuccheri.

AFFINAMENTO:
Acciaio per 30-45 giorni con ripetuti travasi. Stabilizzazione tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.

L'uccello herdonico, un marchio di fabbrica che certifica la provenienza da Herdonia delle ceramiche.



DENOMINATION:
Falanghina I.G.P. Puglia

VARIETY:
100% Falanghina

ALTITUDE:
150 m s.l.m.

ALCOHOL:
13,5% vol.

SERVICE TEMPERATURE:
8-10°C

SIZE:
75 cl

FARMING SYSTEM:
Espalier

VINIFICATION:
Soft crushing and rapid temperature abatement to 8-10°C. After 12 hours rest in the tank the must is cleaned by gross lees then follows the inoculation of the selected yeast and the fermentation proceeds to 14°C until the sugar is depleted.

AGING:
Steel for 30-45 days with repeated decanting. Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

