

Donna Beatrice Falanghina® Gradazione 12,5°

Indicazione Geografica Tipica • Bottiglie da litri 0,75

Donna Beatrice®
FALANGHINA

Varietà di uve

Da uva Falanghina 100% vendemmiata al giusto grado di maturazione a mano in maniera selettiva.

Tecnica di vinificazione

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto "Prima Goccia" limpido, con l'aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione alcolica dura circa 15 - 20 giorni: viene favorita la fermentazione malo-lattica con un abbattimento parziale dell'acido malico. Il vino ottenuto dopo adeguata maturazione viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: moderata carica cromatica, con un giallo paglierino pallido, dai riflessi giovanili verdi.

PROFUMO: di buona consistenza, con aroma tipico del vitigno di origine, ben bilanciato con una punta di morbida consistenza.

GUSTO: secco, con un ottimo equilibrio acido/morbido, senza asperità ma che rileva sul finire una nota di fruttata malica fragranza.

Consigli del produttore

Vino di media longevità si propone al meglio se consumato nell'anno successivo la vendemmia. Conservare in luogo buio e fresco.

Accostamenti gastronomici

Si raccomanda di servirlo fresco a una temperatura di 10-12°C, con antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche.

Grape Varieties

From 100% Falanghina grapes selectively hand-picked when ripened to perfect maturity.

Winemaking technique

Fermented without the skins. Soft-crushed. First-pressing must clear-fermented at controlled temperatures with addition of selected yeast. First fermentation lasts 15-20 days. Malolactic fermentation is encouraged by partially lowering the malic acid content. The wine obtained after ageing is filtered to avoid secondary fermentation.

Tasting Notes

COLOUR: Very faint colour. Pale straw yellow, with greenish tinges.

BOUQUET: Full and well-rounded, with a characteristic varietal aroma. Well-balanced, with a soft, yet satisfyingly mature note.

TASTE: Dry, with an excellent balance of acidity and smoothness. Free of asperity but with a fragrant note of malic fruit in the finish.

Advice from the winemaker

Best served cool at a temperature of 10-12° C, with lean hors d'oeuvres, consommés, fish and white meat.

Gastronomical suggestions

A wine with moderate ageing potential, at its best if drunk in the year following the vintage. Store in a dark, cool cellar.

