



TORREVENTO

VINI DI UN'ALT(R)A PUGLIA



TORRE DEL FALCO

Fiano Puglia IGT Bianco

Torre del Falco Fiano sussurra pera matura, agrumi freschi e fiori bianchi delicati. Strutturato, minerale e persistente, avvolge il palato con armonia vibrante di Puglia autentica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino chiaro, con leggeri riflessi verdolini. Il bouquet è sottile e delicato, con sentori di fiori bianchi e frutta. Al palato, il gusto è gustoso e fresco, con le note di esperidi che ne esaltano la freschezza.

VITIGNI

Falanghina

VIGNETI

Puglia — area collinare del nord Barese

ALTITUDINE

350-450 m.s.l.m.

SUOLO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Calcareo argilloso di medio impasto / Controspalliera cordone speronato

VENDEMMIA

1ª decade di settembre

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata
Acciaio — Bottiglia

ALCOL

12.5% vol

EAN BOTTIGLIA

8015393110702

EAN CARTONE

8015393110719

BOTTIGLIE/CARTONE

06 x 750ml

PALETTIZZAZIONE

EURO EPAL 120 x 80cm | 5 strati da 21 cartoni da 6 btg = 630 btg/pallet