



CANTINA **HERERO**
essenze di uva molisana d.o.c.

“La Buonaluna” - Molise Falanghina A.O.C.

DESCRIPTION

Ce vin est sélectionné manuellement à partir de raisins issus du cépage Falanghina, cultivés sur des coteaux et sa vinification méticuleuse confère au vin sa couleur jaune paille. Il s’agit là d’un vin à la saveur intense qui s’exprime pleinement avec le poisson, les rôtis de poisson, les crustacés, les recettes de mer et les fromages à pâte molle.

Fiche technique

Encépagement: Falanghina

Appellation: Molise Falanghina A.O.C.

Type de sol: Texture équilibrée.

Variété de raisin: 100% Falanghina.

Système d'élevage: Gouyot.

Epoque des vendanges: Les raisins sont généralement récoltés fin septembre.

Mode de vendange: À la main.

Vinification: Le raisin est égrappé, foulé et immédiatement pressé très doucement. Le vin de goutte est séparé du marc. Ensuite, ce vin est placé dans des cuves en acier inox à une température contrôlée de 15/16°C.

Vieillessement: Le jus de goutte est conservé dans des cuves en acier inox à température contrôlée et mis en bouteille l’année suivant les vendanges

Notes sensorielles: Robe: jaune paille.

Nez: agréable, intense et persistant, notes fruitées et florales. Les arômes d’herbe, de poire, melon, abricot sont dominants.

Palais: sec, avec note finale aromatique.

Données analytiques: Alcool 13 % vol.