



COLLEFRISIO

VIGNAQUADRA FALANGHINA IGT Terre di Chieti

Hrozno: Falanghina IGT 100%

Úroda: Posledná dekáda septembra

Priemerný výnos na hektár: 50 hl

Vinifikácia: Macerácia prebieha pri nízkej teplote, nasleduje tepelne kontrolované alkoholové kvasenie v oceľových tankoch.

Degustácia: Slamovo žltá farba so zelenými odleskami, vôňa má intenzívne tóny banánov, jahôd a citrusov na pozadí zeleného čaju. Dlhá dochuť v ústach.

Uve: Falanghina IGT 100%

Vendemmia: Ultima decade di Settembre

Resa media per ettaro: 50 hl

Vinificazione: Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto presenta intense note di banana, fragola e agrumi su un fondo di tè verde, banana, lunga persistenza in bocca.

Grapes: Falanghina IGT 100%

Grape Harvest: Final ten days of September

Average production per hectare: 50 hl

Vinification: Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and thermally controlled alcoholic fermentation in steel containers.

Tasting: Straw-like yellow colour with green reflections. An intense fruity scent, containing hints of strawberry and citrus fruits with a backdrop of green tea. A full lasting taste.

