LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Falanghina
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Molise
Cépages	100% falanghina
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Les frères Di Giulio sont aux commandes du Borgo di Colloredo. Enrico se charge de la vinification alors que Pasquale surveille le travail dans les vignobles. Les 80 ha de terre aux alentours de Campomarino sont plantés de cépages locaux et internationaux. Typique pour la région, la DOC Falanghina del Molise, un vin blanc frais issu du cépage du même nom, et un pur malvasia commercialisé comme IGP. La gamme des rouges débute avec un sangiovese fruité, une IGP, suivi par un DOC Molise à base de montepulciano, et se termine par un puissant DOC Biferno Rosso, un assemblage de montepulciano (70-80 %) et aglianico provenant des meilleures parcelles et élevé sur bois. La Falanghina a une couleur jaune et un nez aux arômes de fruits tropicaux, de citron et une touche minérale. Attaque fraîche, avec une structure et un gras suffisants. Fruité agréable avec une belle acidité. Finale exotique.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles (1980) situés à Campomarino, à 100m d'altitude. Terrain argileux.
Rendement	2000 à 4400 pieds/ha - 91hl/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Vinification en inox à température contrôlée (15-18°C).
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc: 13,50 % vol.
Production	26.000 bouteilles