LICATA
WIJNFICHE

Naam	Falanghina
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Borgo Di Colloredo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Molise
Druivensoorten	100% falanghina
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Aan het roer van Borgo di Colloredo staan de broers Di Giulio. Enrico neemt het wijnmaken voor zijn rekening, terwijl Pasquale toeziet op het werk in de wijngaard. De 80 hectare wijngaarden rond Campomarino zijn beplant met zowel lokale als internationale druivensoorten. Typisch voor de regio is de frisse witte DOC Falanghina del Molise, die wordt gemaakt van de gelijknamige variëteit, en een pure malvasia die op de markt verschijnt onder IGP-vlag. Het gamma rode wijnen begint met een fruitige sangiovese – een IGP –, gevolgd door een DOC Molise gemaakt van montepulciano, en wordt afgesloten met de krachtige DOC Biferno Rosso, een houtgerijpte blend van montepulciano (70-80%) en aglianico uit de beste percelen. De Falanghina heeft een strogele kleur met aroma's van tropisch fruit, limoen en een minerale toets. Frisse aanzet met voldoende vettigheid in de structuur. Aangenaam fruitig met mooie zuren. Exotische afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Campomarino. Wijngaarden op 100m. hoogte met een kleihoudende bodem.
Opbrengst	13000 kg druiven per ha. en 91hl. per ha. 2000 tot 4400 planten per ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Fermentatie gedurende 15-20 dagen in inoxen vaten onder gecontrolleerde temperatuur van 15-18°C. Hierna rijpt de wijn enige tijd in inoxen vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 13,00 % vol.
Productie	26.000 flessen