



CANTINE MUCCI

“Proibito” - Falanghina

Terre di Chieti Indicazione Geografica Tipica Vendemmia Tardiva

Proibito

Zona di produzione: Comune di Torino di Sangro, c.da Petino provincia di Chieti, collina con sistemazione a schiena d’asino, altezza mt. 130 s.l.m. argilloso pesante. Selezione del vigneto della Falanghina Cantico.

Luogo di vinificazione ed imbottigliamento: C.da Vallone di Nanni, Torino di Sangro (CH) Abruzzo

Varietà delle uve: Falanghina 100%

Sistema di allevamento: Tendone 2,20 x 2,20 mt. a tralcio rinnovato.

Epoca di raccolta: 20-25 ottobre.

Contenuto zuccherino: 28° Brix. Dopo una maturazione posticipata ed una fermentazione naturale sino a 14,5 gradi circa di alcool ha lasciato un discreto residuo zuccherino.

Fermentazione: in Barriques

Affinamento: in barriques per 18 mesi

Dati analitici: Alcool 15°: acidità totale 6,50; pH 3,60

Caratteristiche organolettiche: il gusto è pieno e morbido, con sensazioni olfattive molto delicate che vanno dal floreale allo speziato accompagnato da sentore mielate.

Abbinamento gastronomico: La sua dolcezza discreta e la sua buona struttura lo rendono ideale in abbinamento con formaggi piccanti o erborinati e con la pasticceria da forno. Temperatura di servizio: 13 -16° C.

Wine grower: Nicola Mucci

Wine makers: Valentino Mucci, Leo Cantarmi

Export manager: Aurelia Mucci, Maurizio Lattanzio



Bottiglia da 0,750 ml
cassa: 6 bottiglie