



MASSERIA  
BARONE MELODIA

WINES & VINEYARDS

## FALANGHINA I.G.P. PUGLIA "RIPALTA"

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**AREA DI PRODUZIONE**  
NORD DI BARI, A 70MT. S.L.M

**VARIETÀ**  
100% FALANGHINA

**VIGNETI**  
SPALLIERA ALLEVATA A GUYOT SU TERRENO TENDENZIALMENTE TUFACEO-CALCAREO. PIANTE: 4.500/HA.

**VINIFICAZIONE**  
LE UVE SONO VENDEMMIATE ALLA FINE DI SETTEMBRE. UNA BREVE MACERAZIONE AL DI SOTTO DEGLI 8°C È SEGUITA DALLA PIGIATURA DELLE UVE STESS. LA FERMENTAZIONE AVVIENE AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 15°C.

**MATURAZIONE**  
LA MATURAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX, PRECEDENDO UN PERIODO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI CIRCA 30 - 60 GIORNI.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
UN VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO DAGLI ACCESI RIFLESSI DORATI, ALL'OLFATTO DONA UN IMMEDIATO SENTORE FLOREALE. DOTATO DI GRANDE FRESCHEZZA AL PALATO, PERSISTENTI SONO I SAPORI FRUTTATI.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
SI ESPRIME ECCELLENTEMENTE NON SOLO COME APERITIVO, MA ANCHE ACCOMPAGNATO DA OSTRICHE, CARPACCI DI PESCE E CROSTACEI.  
SERVIRE FREDDO A 10- 12°C.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA

CODICE EAN	FORMATO	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	ALCOOL %
8051499071042	750 ML	6	100	20	13

MASSERIA BARONE MELODIA È UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 - 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA - SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

[WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT](http://WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT) - TEL./FAX: +39 0809722445 - INFO@CICAS.EU

