

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Falanghina Le Fossette
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2025
<b>Producteur</b>	Alberto Longo
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Puglia
<b>Cépages</b>	100% falanghina
<b>Description</b>	<p>Alberto Longo, un homme d'affaires international talentueux, ne se contente pas de mettre de bons vins en bouteille. Il y introduit également sa passion pour la région historique dont ces vins sont issus. Il consacre la majeure partie de ses 35 ha de vignobles, situés autour de la capitale régionale de Lucera, à la culture de variétés régionales comme le falanghina, negroamaro et nero di troia.</p> <p>Tous les vins de la gamme sont étonnamment fins, mais ses vins de pionnier, comme le puissant Le Cruste (IGT) et la DOC Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso complexe, n'obtiennent toujours pas la reconnaissance qu'ils méritent pourtant amplement de la part de la presse spécialisée nationale et internationale.</p> <p>Le Fossette a une couleur jaune aux reflets verts. Le bouquet développe des arômes fruités et floraux, avec une petite touche balsamique. Plein et bien équilibré. Belle persistance.</p>
<b>Servir sur</b>	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
<b>Origine</b>	Vignobles à Lucera (Celentano et Fattoria Cavalli) à 75 et 175 m d'altitude.
<b>Rendement</b>	5.600 pieds/ha - 1,5kg/pied - 80 à 90 quintaux/ha
<b>Vendange</b>	Manuelle, pendant la première semaine d'octobre
<b>Vinification</b>	Fermentation à température contrôlée en cuves inox.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	3 mois en cuves inox
<b>Analytique</b>	Alc: 13% vol - Acidité 5,7 g/l - PH 3,64 - Sucres résiduels 25 g/l
<b>Production</b>	14/18.000 bouteilles

