

Nom	Falanghina Le Fossette
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Puglia
Cépages	100% falanghina
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	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. 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. 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.
Servir sur	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
Origine	Vignobles à Lucera (Celentano et Fattoria Cavalli) à 75 et 175 m d'altitude.
Rendement	5.600 pieds/ha - 1,5kg/pied - 80 à 90 quintaux/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle, pendant la première semaine d'octobre
Vinification	Fermentation à température contrôlée en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	3 mois en cuves inox
Analytique	Alc: 13% vol - Acidité 5,7 g/l - PH 3,64 - Sucres résiduels 25 g/l
Production	14/18.000 bouteilles

