

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Falanghina Le Fossette
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2022
<b>Producent</b>	Alberto Longo
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Puglia
<b>Druivensoorten</b>	100% falanghina
<b>Omschrijving</b>	<p>Alberto longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia.</p> <p>Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige 'le Cruste' (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers.</p> <p>Le Fossette heeft een strogele kleur met groene schittering. Het boeket is rijk met fruitige en bloemige tonen en een lichte balsamico toets. Vol en mooi in evenwicht. Goede persistentie.</p>
<b>Serveren bij</b>	visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden in Luzern (Celentano en Fattoria Cavalli) op 75 en 175m hoogte.
<b>Opbrengst</b>	5600 wijnstokken per ha, 8-9 ton per ha
<b>Oogst</b>	Handmatig geoogst tijdens de eerste week van oktober
<b>Vinificatie</b>	Temperatuurgecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen vaten. De wijn rijpt gedurende 3 maanden sur lies in roestvrijstalen vaten.
<b>Analytisch</b>	Alc: 13% vol - Aciditeit 5,7 g/l - PH 3,64 - restdrukker 25 g/l

