

Naam	Falanghina Le Fossette
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Puglia
Druivensoorten	100% falanghina
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	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. 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. 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.
Serveren bij	visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaarden in Luzern (Celentano en Fattoria Cavalli) op 75 en 175 m hoogte.
Opbrengst	5600 wijnstokken per hectare, 8-9 ton per hectare
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig geoogst tijdens de eerste week van oktober
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	3 maanden in inox vaten
Analytisch	Alc: 13% vol - Aciditeit 5,7 g/l - PH 3,64 - restsuiker 25 g/l
Productie	14/18.000 flessen

