

# le Fossette

DENOMINAZIONE:  
igp Puglia bianco

VITIGNO:  
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, San Severo, Puglia  
setentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:  
80-90 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Dopo una spremitura soffice dei  
grappoli diraspati, segue una breve  
criomacerazione in pressa e la  
successiva decantazione statica del  
mosto a 0°C. La fermentazione alcolica  
avviene in serbatoi di acciaio inox a  
temperatura controllata. Il vino ottenuto  
viene mantenuto sulle fecce fini per tre  
mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
14 / 18.000

ALCOOL: 12,5 / 13

ABBINAMENTO:  
Piatti tradizionali della cucina marinara,  
secondi a base pesce o carni bianche,  
formaggi di media stagionatura

DENOMINATION:  
igp Puglia bianco

GRAPES: Falanghina 100%

PRODUCTION AREA:  
Masseria Celentano, San Severo,  
Northern Puglia

AGE OF THE VINEYARD:  
planted in 2002

SOIL: calcareous with  
sandy loam texture.

YIELD PER HECTARE:  
8,000-9,000 kg from 5,600  
plants per hectare.

VINIFICATION:  
The grapes are gently de-stemmed and  
pressed, followed by criomaceration in  
the press and a decantation at 0°C. The  
alcoholic fermentation is carried out in  
temperature-controlled stainless steel  
tanks. The wine is kept on the fine lees  
for three months.

BOTTLES PRODUCED:  
14 / 18,000

ALCOHOLIC CONTENT:  
13 / 13.5 % by vol.

FOOD MATCH:  
Traditional seafood dishes,  
fish or white meat,  
medium-ripe cheese.



  
*Alberto Longo*