

# CORTECAMPANA

PUGLIA I.G.P.

Il suono della campana ha sempre scandito momenti importanti nella vita delle popolazioni: nelle zone rurali, infatti, con un suono di campana spesso si indicava il momento di pausa in cui i contadini smettevano di lavorare per consumare il loro pasto. Ancora oggi, in molte antiche masserie pugliesi, possiamo notare nello spazio centrale denominato

The ringing of the bell has always marked memorable moments in the life of people. As a matter of fact, the stroke of the bell often indicated the break from work when the farmers had to have their meals. Nowadays, in many ancient Apulian farms, the central space called "corte" is often characterised by a small bell.



Denominazione:	Puglia I.G.P. bianco
Uve:	Falanghina 100%
Zona di produzione:	Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest
Caratteristiche del vigneto:	Estensione di 1,5 Ha. Piantati nel 2015 con una densità di 4.000 piante/Ha. Sistema di allevamento "guyot"
Terreno:	Calcareo - argilloso
Resa per ettaro:	80 q.li
Vinificazione e affinamento:	La pressatura soffice delle uve seguita dalla decantazione statica del mosto e da una lenta fermentazione e temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in bottiglia per qualche mese per essere apprezzato al meglio dopo la commercializzazione
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo:	Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi
Gusto:	Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato
Abbinamenti:	Antipasti, zuppe di pesce e crostacei, piatti a base di frutti di mare e crostacei, pesci bianchi alla piastra e al forno
Temperatura di servizio:	10 - 12°C



Appellation:	Puglia I.G.P. white
Grapes:	Falanghina 100%
Production area:	"Coppanetta" estate - 50 mt. on the sea level, exposure north-west
Vineyards:	1,5 Ha planted in 2015 with a density of 4.000 vines/Ha. The training system is "guyot"
Soil:	Clay and limestone
Yield:	80 q.li/Ha
Winemaking and ageing:	Classic white vinification in stainless steel tanks at controlled temperature. Refines for at least one month in the bottle
Color:	Straw yellow with greenish reflections
Aroma:	Fresh and fruity with strong and persistent notes of citrus, tropical fruits, peach, banana and white flowers
Taste:	Very fresh and persistent with a pleasant and fruity final impression
Pairing:	Shellfish, finger food, Pasta and risottos with shellfish and sea-food
Serve at:	10 - 12°C

