



Classificazione:	I.g.p. Campania bianco
Vitigni:	Circa 1/3 di falanghina (50% clone beneventano 50% clone campi flegrei); Circa 1/3 di moscato (clone terracina); Circa 1/3 di pallagrello bianco Portainnesto: 420 a / s04/1103 p. E restante su piede franco
Zona di produzione:	Falciano del massico / località: Santa Maria Boccadoro Etichetta "selezione i quadri da cru "santa maria boccadoro"
Età delle Viti:	Falanghina 15 anni. Moscato 45 anni. Pallagrello 15 anni.
Ceppi per ettaro:	5000 / ha
Sesto di impianto e forma di allevamento:	2.10 x 0.80 Contro spalliera allevata a Guyot basso
Suolo:	Pedemontano. Argille miste in superficie con ricche componenti scheletriche e substrato piroclastico misto a sabbie.
Altitudine:	tra i 280 ed i 300 mt s.l.m.
Lavorazione:	Manuale. Nessun diserbo chimico. Trattamenti: conversione in biologico. Concimazione: sovescio e letame.
Epoca di raccolta:	Inizi / metà settembre. Raccolta dell'uva manuale in cassette 18 kg. Accurata selezione dei grappoli
Resa uva / vino max.:	60 q.li Ha/vino: 65% falanghina 50 q.li Ha/vino: 55% moscato 50 q.li Ha / vino: 55 % pallagrello bianco
Vinificazione:	Cernita delle uve.Pigiadirasatura leggera diretta nel Torchio. Pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio, temperatura controllata 15gg.

Il rispetto della tua privacy è la nostra priorità.

Di seguito puoi impostare le preferenze sul consenso e determinare come desideri utilizzare i dati in base alle finalità. Puoi impostare le tue preferenze per noi indipendentemente da quelle dei partner di terze parti. Ogni finalità ha una descrizione in modo che tu sappia come noi e i nostri partner utilizziamo i tuoi dati.

[Privacy Preferences](#)

I Agree

Annaffiamento:	3 mesi in bottiglia
Produzione Annua:	3300 bottiglie da 750 ML

Categoria vino