



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.Pigiadiraspatura 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 [Privacy Preferences](#) [I Agree](#) 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.

Annamento:	5 mesi in bottiglia
Produzione Annua:	3300 bottiglie da 750 ML

Categoria      vino