

# PAPA

VIGNAIOLI  
IN FALCIANO DEL MASSICO

## CONCLAVE



**Classificazione:** Falerno Del Massico d.o.p.

**Vitigni :** PRIMITIVO 100% (biotipo falerno o massico)

**Zona di produzione:** Falciano Del Massico, località Pietrasbirri, Cofanari, S.Maria Boccadoro sud

**Età delle Viti:** circa 40 anni

**Ceppi per ettaro:** 5500 / ha

**Sesto di impianto e forma di allevamento:**

contro spalliera / guyot

**Suolo:** Pedemontano. Di tipo argilloso con importante componente di pietre e crete.

**Altitudine:** tra i 200m ed i 250m s.l.m.

**Lavorazione:** Manuale. Nessun diserbo chimico.

**Trattamenti:** solo zolfo e rame.

**Concimazione:** sovescio e letame

**Epoca di raccolta:** Fine agosto e inizi settembre – Raccolta di uva manuale in cassette 18 kg

**Resa uva / vino max.:** 45 q.li Ha / vino: 60%

**Vinificazione:** Pigiodirasatura e Successiva fermentazione in acciaio, temperatura controllata 15gg.

**Maturazione:** Malolattica in tonneaux da 500 lt

**Imbottigliamento:** Dopo circa 24 mesi, non filtrato

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia circa

**Produzione Annuia:** Circa 13800 bottiglie da 750 ML / 102 bottiglie Magnum

Azienda agricola Gennaro Papa  
Piazza limata 2, 81030 Falciano del Massico (CE)  
Tel e fax +39 0823 931267  
Mobile phone 3281230228