

PAPA

VIGNAIOLI
IN FALCIANO DEL MASSICO

OPIMIANO



Classificazione: Vino rosso

Vitigni : Primitivo 60%, barbera 35%, piediroso 5%

Zona di produzione: Falciano Del Massico, località Pietrasbirri, Campantuono

Età delle Viti: 10/15 anni

Ceppi per ettaro: 5000 / ha

Sesto di impianto e forma di allevamento: contro spalliera / guyot

Suolo: Argilloso con importante componente pietrosa

Altitudine: tra i 100m ed i 110m s.l.m.

Lavorazione: Manuale. Nessun diserbo chimico.

Trattamenti: solo zolfo e rame.

Concimazione: sovescio e letame

Epoca di raccolta: Metà / fine settembre (PRIMITIVO E BARBERA)
metà ottobre (PIEDIROSSO) – Raccolta di uva manuale in cassette 18 kg

Resa uva / vino max.: 45 q.li Ha/vino: 60% primitivo
65 q.li Ha/vino : 65% barbera
45 q.li Ha/vino : 60% piediroso

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

Maturazione: Malolattica in tonneaux da 500 lt

Imbottigliamento: Leggera filtrazione e imbottigliamento dopo circa 15 mesi

Affinamento: 3 mesi in bottiglia circa

Produzione Annua: Circa 6000 bottiglie da 750 ML

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