

PAPA

VIGNAIOLI
IN FALCIANO DEL MASSICO

CAMPANTUONO



Classificazione: Falerno Del Massico d.o.p.

Vitigni : PRIMITIVO 100% (biotipo falerno o massico)

Zona di produzione: Falciano Del Massico, località campantuono, S.Maria Boccadoro

Età delle Viti: 105/110 anni circa (vigne storiche su piede franco)

Ceppi per ettaro: 5800 – 6000 / ha

Sesto di impianto e forma di

allevamento: ex alberello appoggiato su corda, poi dal 1980 controspalliera a guyot

Suolo: Pedemontano. Di tipo limo sabbioso con importante componente di argille, pietre e crete.

Altitudine: tra i 200m ed i 300m 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.: 30 q.li Ha / vino: 55%

Vinificazione: Pigiodiraspatura 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 Annu: Produzione Annu: Circa 3350 bottiglie da 750 ML / 50 bottiglie Magnum

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