



FALANGHINA

VENDEMMIA TARDIVA

Roccamonfina IGT / Bianco

Uve raccolte tardivamente fine ottobre. Bianco, elegante, legato al territorio collinare alle pendici del vulcano di Roccamonfina. Di colore paglierino, luminoso e consistente. Bouquet di intensi profumi floreali e marcati sentori di erbe aromatiche.

COMPOSIZIONE

Falanghina 100%

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola

ANNO D'IMPIANTO

2004

ALTITUDINE

320 mt

ESPOSIZIONE

Ovest

TERRENO

Vulcanico

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Guyot

RESA

1,3 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine ottobre, inizio di Novembre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

VINIFICAZIONE

Tini di acciaio inox

AFFINAMENTO

in serbatoi di acciaio inox refrigerati a temperatura controllata

