



VOLUPTAS

Falerno del Massico Primitivo **DOP**

Da uve coltivate su terreni di origine vulcanica: argillosi e sabbiosi. Vino dal colore rosso rubino dove si percepiscono mineralità e balsamicità oltre che evidenti sentori di frutta secca matura, ciliegia e prugna. Vino morbido con tannini vellutati.

COMPOSIZIONE

Primitivo 100%

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola - Località San Fortunato

ANNO D'IMPIANTO

2016

ALTITUDINE

270 mt

ESPOSIZIONE

Sud/est

TERRENO

Di natura vulcanica, argilloso e sabbioso

DENSITÀ D'IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Cordone speronato

RESA

1 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto - inizio settembre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

Almeno 12 mesi in tini di acciaio inox

