



FALANGHINA

Campania IGT / Bianco

Ottenuto da uve allevate alle pendici del Vulcano di Roccamonfina. Presenta luminose tonalità di giallo paglierino, profumi di fiori di campo, note variegata di frutti agrumati, vellutato e persistente.

COMPOSIZIONE

Falanghina 100%

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola

ANNO D'IMPIANTO

2004

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Ovest

TERRENO

Argilloso, calcareo

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Guyot

RESA

1,8 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre, prima decade di ottobre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

Tini di acciaio inox

FERMENTAZIONE

In serbatoi di acciaio inox refrigerati a temperatura controllata

