

Uvaggio

Falanghina 100%

Zona di produzioneLocalità Aorivola, Caianello (Ce),
300 slm.**Metodo di coltivazione**

Agricoltura biologica e biodinamica

Tipologia dei terreniDi natura vulcanica, argillosi, calcarei
con buona sostanza organica**Sistema di allevamento**

Guyot

Densità di impianto

4.400 piante per ettaro

Resa per ettaro

50-60 q

Epoca di vendemmia

Terza decade di settembre

Raccolta

A mano

Lieviti

Indigeni

VinificazioneVinificato ed affinato in cemento
con macerazione di 12 ore**Non filtrato, non chiarificato****Grape variety**

Falanghina 100%

Area of productionAorivola, Caianello (Ce)
300m AMSL**Viticulture**

Organic and biodynamic

Soil typologyVolcanic, limy-clayey
with good organic matter**Vineyard management**

Guyot

Plants per hectar

4.400

Yield per hectar

50-60 q

Harvest season

Third decade of September

Harvest type

Handpicking

Yeasts

Wild yeasts

VinificationVinification and ageing in cement tanks
with 12 hours skin fermentative
maceration**Unfiltered, unclarified**