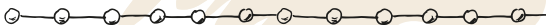


# FALANGHINA

Campania

IGT

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.



*Grapes grown in the area at the slopes of Roccamonfina's volcano. Straw coloured, bright and rich. A nose of a strong wild flowers perfume and variegated citrus fruits hues, smooth and persistent.*



**Denominazione** Falanghina Campania IGT

**Uvaggio** Falanghina 100%

**Forme di allevamento** Guyot

**Ceppi/Ettaro** 5' 200 (Sesto di m. 2,40 x 1,00)

**Resa/Ettaro** 70-80 ql

**Affinamento in bottiglia** 2 mesi

**Grado alcolico** 12,50% - 13,00% in vol.

**Indication** Falanghina Campania IGT

**Grapes** Falanghina 100%

**Type of cultivation** Guyot

**Plants per Ha** 5' 200 (Sesto di m. 2,40 x 1,00)

**Result per Ha** 70-80 ql

**Bottle ageing** 2 months

**Alcoholic grades** 12,50% - 13,00% in vol.