

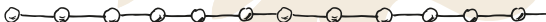
FALANGHINA

VENDEMMIA TARDIVA

Roccamonfina Bianco

IGT

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.



Grapes gathered in late October. A white tasteful wine, from the hill area at the slopes of Roccamonfina's volcano. Straw coloured, bright and rich. A nose of a strong flower perfume and a noticeable aroma of herbs.



Denominazione	Roccamonfina Bianco IGT
Uvaggio	Falanghina 100%
Forme di allevamento	Guyot
Ceppi/Ettaro	5' 200 (Sesto di m. 2,40 x 1,00)
Resa/Ettaro	60-70 ql
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Grado alcolico	13,00% - 14,00% in vol.

Indication	Roccamonfina Bianco IGT
Grapes	Falanghina 100%
Type of cultivation	Guyot
Plants per Ha	5' 200 (Sesto di m. 2,40 x 1,00)
Result per Ha	60-70 ql
Bottle ageing	2 months
Alcoholic grades	13,00% - 14,00% in vol.