



PECTUS

Falerno del Massico Bianco

DOC

Ottenuto da uva falanghina coltivata alle pendici del Vulcano di Roccamonfina, fermentata in barrique per sei mesi. Presenta luminose tonalità di giallo paglierino, profumi di fiori di campo e note variegata di frutti agrumati.

Grapes grown in the area at the slopes of Roccamonfina's volcano. Wine fermented in barrels for six months. Straw coloured, bright and rich. A nose of a strong wild flowers perfume and variegated citrus fruits hues.

Denominazione	Falerno del Massico bianco DOP
Uvaggio	Falanghina 100%
Forme di allevamento	Guyot
Ceppi/Ettaro	5' 200 (Sesto di m. 2,40 x 1,00)
Resa/Ettaro	50-60 q/l
Affinamento in barriques	6 mesi
Affinamento in bottiglia	5 mesi
Grado alcolico	13,00% - 14,00% in vol.
Indication	Falerno del Massico bianco DOP
Grapes	Falanghina 100%
Type of cultivation	Guyot
Plants/ha	5' 200 (Sesto di m. 2,40 x 1,00)
Result/hta	50-60 q/l
Barriques ageing	6 months
Bottle ageing	5 months
Alcoholic grades	13,00% - 14,00% in vol.