



FABULA

Falerno del Massico Bianco DOP

Ottenute da uve allevate alle pendici del Vulcano di Roccamonfina sottoposte a trattamento di criomacerazione a temperatura di 0° -2°C. Questo trattamento dona un immediato equilibrio e proietta il vino nel tempo. Vino piacevole e immediato, armonico ed equilibrato. Si esprime su tonalità di fiori di campo, rivelando all'assaggio freschezza e buona persistenza.

COMPOSIZIONE

Falanghina 100%

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola

ANNO D'IMPIANTO

2003

ALTITUDINE

320 mt

ESPOSIZIONE

Ovest

TERRENO

Sabbioso, con ceneri particolarmente permeabili. Ricco di fosforo, magnesio e potassio

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Guyot

RESA

1,2 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

Uve sottoposte a trattamento di criomacerazione a temperatura di 0° -2°C

