



# PECTUS

## ***Falerno del Massico DOC / Bianco***

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.

### **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**

Vino fermentato e maturato in barriques di rovere per sei mesi.

