



PECTUS

Falerno del Massico Bianco DOP **Biologico**

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.

