



# FALANGHINA

## VENDEMMIA TARDIVA

### ***Roccamonfina IGT / Bianco***

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.

#### **COMPOSIZIONE**

Falanghina 100%

#### **VIGNETO DI ORIGINE**

Carinola

#### **ANNO D'IMPIANTO**

2004

#### **ALTITUDINE**

320 mt

#### **ESPOSIZIONE**

Ovest

#### **TERRENO**

Vulcanico

#### **DENSITÀ D'IMPIANTO**

4000 ceppi per ettaro

#### **SISTEMA DI POTATURA**

Guyot

#### **RESA**

1,3 kg per ceppo

#### **EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine ottobre, inizio di Novembre

#### **RACCOLTA**

Manuale, in cassette da 15 kg

#### **VINIFICAZIONE**

Tini di acciaio inox

#### **AFFINAMENTO**

in serbatoi di acciaio inox refrigerati a temperatura controllata

