

TORELLE

Entusiasti e **G**iovani viticoltori

FALANGHINA

IGP ROCCAMONFINA

VITIGNO FALANGHINA CLONE CAMPI FLEGREI E CLONE BENEVENTANO

ZONA DI PRODUZIONE LOCALITA' TORELLE, RONGOLISE FRAZIONE DI SESSA AURUNCA

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA TERRENI COLLINARI ESPOSTI A NORD OVEST A 250 METRI S.L.M.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO DI NATURA VULCANICA, SILICIO SCIOLTI

FORMA DI ALLEVAMENTO GUYOT SEMPLICE

DENSITA' DI IMPINATO 5.000 CEPPI/ETTARO

RESA PER ETTARO 50 QUINTALI/ETTARO

VENDEMMIA RACCOLTA MANUALE DURANTE LA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCE. PRESSATURA SOFFICE. IL MOSTO FERMENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA IN ACCIAIO.

AFFINAMENTO 4 MESI IN ACCIAIO A CONTATTO CON LE FECCE NOBILI. 1 MESE IN BOTTIGLIA

FORMATO BOTTIGLIA 0,75 CL.