

TORELLE

Entusiasti e **G**iovani viticoltori

FALERNO DEL MASSICO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VITIGNO AGLIANICO CLONE TAURASI 100%

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

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA TERRENI COLLINARI ESPOSTI A SUD 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 SECONDA DECADE DI OTTOBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE PIGIODIRASPATURA E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN ACCIAIO. FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETAMENTE SVOLTA.

AFFINAMENTO 2 ANNI IN ACCIAIO A CONTATTO CON LE FECCE NOBILI, 2 ANNI IN BOTTI GRANDI, 1 ANNO IN BOTTIGLIA

FORMATO BOTTIGLIA 0,75 CL.