

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

De Falco

NOME DEL VINO De Falco Falanghina

DENOMINAZIONE

Beneventano Falanghina IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Benevento

VINIFICAZIONE

l'uva viene raccolta a mano in cassetta, pigiata in modo soffice e 75 cl messa a fermentare a temperatura

controllata a freddo in acciaio

AFFINAMENTO

affinamento in bottiglia per 2 mesi TEMPERATURA DI SERVIZIO

VITIGNO/I

100% Falanghina

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

nord

ALTITUDINE

300 mt slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

80 qli per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Gabriele De falco

FORMATI DISPONIBILI

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

90.000

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP

6263T