

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

San Salvatore 19.88

## NOME DEL VINO

San Salvatore 1988 La Capranera  
Falanghina

## DENOMINAZIONE

IGP Campania Falanghina

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Paestum

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice, fermentazione  
in serbatoi di acciaio a bassa  
temperatura

## AFFINAMENTO

serbatoi di acciaio per circa 6 mesi

## VITIGNO/I

100% Falanghina

## ALLEVAMENTO

spalliera con potatura guyot

## ESPOSIZIONE

sud-sud ovest

## ALTITUDINE

137 m s.l.m.

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

19 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto e profondo

## EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

## ETTARI VITATI

6

## RESA PER ETTARO

2.2 kg per ceppo

## ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Cotarella

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000

## QUANTITÁ PER CARTONE

12

## CODICE SAP

E7062