

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

San Salvatore 19.88

**NOME DEL VINO**

San Salvatore 1988 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

**AFFINAMENTO**

serbatoi di acciaio per circa 6 mesi

**VITIGNO/I**

100% Falanghina

**ALLEVAMENTO**

Spalliera con potatura guyot

**ESPOSIZIONE**

sud-sud ovest

**ALTITUDINE**

120 - 150 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

20

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

medio impasto e profondo

**EPOCA DI VENDEMMIA**

settembre

**ETTARI VITATI**

4

**RESA PER ETTARO**

1.8 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**

35.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

E7068