SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Contrada Mito

NOME DEL VINO
MITO LARMONIA FALANGHINA 75CL

DENOMINAZIONE
Irpinia Falanghina

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Campania

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Nusco (AV)

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in acciaio inox ad una temperatura controllata.

AFFINAMENTO
in acciaio e successivamente in bottiglia

VITIGNO/I
100% Falanghina

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
da 600 a 700 mt s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
metà ottobre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
80 qli/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
16000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E8412