

Uvaggio

Falanghina 100%

Zona di produzione

Località Aorivola, Caianello (Ce),
300 slm.

Metodo di coltivazione

Agricoltura biologica e biodinamica

Tipologia dei terreni

Di natura vulcanica, argillosi, calcarei
con buona sostanza organica

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4.400 piante per ettaro

Resa per ettaro

50-60 q

Epoca di vendemmia

Terza decade di settembre

Raccolta

A mano

Lieviti

Indigeni

Vinificazione

Vinificato ed affinato in acciaio
con macerazione di 12 ore

Non filtrato, non chiarificato

Grape variety

Falanghina 100%

Area of production

Aorivola, Caianello (Ce)
300m AMSL

Viticulture

Organic and biodynamic

Soil typology

Volcanic, limy-clayey
with good organic matter

Vineyard management

Guyot

Plants per hectare

4.400

Yield per hectare

50-60 q

Harvest season

Third decade of September

Harvest type

Handpicking

Yeasts

Wild yeasts

Vinification

Vinification and ageing in steel tanks
with 12 hours skin fermentative
maceration

Unfiltered, unclarified

