

AIA *dei* COLOMBI



FALANGHINA DOC GUARDIA SANFRAMONDI

Vitigno: Falanghina 100%
Forma d'allevamento: Guyot
Sesto d'impianto: 2,5 x 1,4 m
Zona di produzione: Galano nel comune di Guardia Sanframondi
Resa in uva: 9,5 t/Ha
Periodo di raccolta: prima settimana di ottobre
Vinificazione: in bianco con pressatura soffice
Fermentazione: temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (16-18°C)
Affinamento: 5 mesi in acciaio inox
Grado alcolico: 13-13,5%
Bottiglia: bordolese arno da 750 ml
Tappo: sughero mm 26 x 44
Confezione: cartone da 6 bottiglie



Azienda Agricola *AIA DEI COLOMBI* Di Pascale Marcellino
Contrada Sapienze

