

# AIA *dei* COLOMBI



## JOCALIS FALANGHINA PASSITO IGT BENEVENTANO

Vitigno: Falanghina 100 %

Forma d'allevamento: Guyot

Zona di produzione: Colle dell'Aia nel comune di  
Guardia Sanframondi

Resa di vino: 30 ettolitri/Ha

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

Appassimento delle uve: sui graticci fino a metà  
dicembre

Fermentazione: senza vinacce per 5 mesi

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere francese,  
6 mesi in bottiglia

Bottiglia: Iris da 375 ml

Tappo: sughero monopezzo mm 26 x 44

Confezione: cartone da 6 bottiglie



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

