

AIA *dei* COLOMBI



VIGNA SUPREMA FALANGHINA DOC GUARDIA SANFRAMONDI

Vitigno: Falanghina 100%

Forma d'allevamento: Guyot

Sesto d'impianto: 2,5 x 1,4 m

Anno d'impianto: 1994

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

Terreno: Franco-Argilloso

Resa in uva: 8,5 t/Ha

Periodo di raccolta: prima settimana di ottobre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice

Fermentazione: temperatura controllata in serbatoi
di acciaio inox (15-16°C)

Affinamento: 10 mesi in acciaio inox, 2 mesi in
bottiglia

Grado alcolico: 14-14,5%

Bottiglia: bordolese arno da 750 ml

Tappo: sughero monopezzo mm 26 x 44

Confezione: cartone da 6 bottiglie



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

