

Zona Di Produzione: **Area DOP Irpinia**  
Product Area: **Irpinia Dop Area**

Altitudine: **300 mt slm**  
Altitude: **300 mt (Above Sea Level)**

Vitigno: **100% Falanghina**  
Vine variety: **100% Falanghina**

Sistema Di Allevamento: **Filari a spalliera con potatura a guyot**  
Training system: **Guyot espalier rows**

Tipologia Terreno: **Marne argillose e calcaree**  
Type of soil: **Clayey and calcareous marl**

Esposizione Vigneto: **Sud Est - Sud Ovest**  
Vineyard exposure: **South Est- South Ovest**

Epoca Vendemmia: **Seconda metà di settembre**  
Harvest period: **Second half of september**

Tipologia Raccolta: **Raccolta e selezionata a mano in cassette (20Kg)**  
Type of Harvest: **Harvested and selected by hand in crates (20 Kg)**

Vinificazione: **In bianco mediante separazione parti solide**  
Vinification: **White, separating solid matter**

Fermentazione: **In serbatoi di acciaio a temperatura controllata**  
Fermentation: **In controlled-temperature stainless steel tanks**

Affinamento: **In serbatoi di acciaio**  
Refining: **Stainless steel tanks**

Grado Alcolico: **12,5 - 13,5 % Vol.**  
Alcohol content: **12,5 - 13,5 % vol.**

Caratt. Organolettiche: **colore giallo paglierino brillante, con profumo floreale e fruttato che ricorda mela, frutta esotica e foglia di salvia. Al gusto si presenta pieno, armonico e molto tipico. Vino molto versatile negli abbinamenti.**

Organoleptic characteristics: **Bright straw yellow colour, with floral and fruity scent that reminds apple, exotic fruits and sage leaf. Full-bodied, harmonious and very typical flavour. Quite versatile wine pairings.**

Servire a: **Temperatura di 10 °C**  
Serving temperature: **10°C temperature**

Formato bottiglie: **0.75 Lt**  
Bottle sizes: **0.75 Lt**

