



## FALANGHINA SAN SALVATORE

Raccolta manuale in piccole cassette di plastica. Le uve vengono piagate e diraspate portate a 4°C e criomacerate per 6 ore. Dopo la fermentazione svolta in tini di acciaio a bassissima temperatura, si affina per 6 mesi sulle proprie fecce fini.

Formati: 750 ml

Tipo di vino: bianco

Uve: falanghina

Zona di produzione: Campania

Altitudine: 137 mt s.l.m.

Esposizione: sud-sud ovest

Tipo di terreno: medio impasto e profondo

Sistema di allevamento: spalliera con potatura guyot

Potatura e legatura: con salici

Defogliatura, diradamento e vendemmia: manuale

Età media delle piante: 14 anni

Resa uva e per ceppo: 1.200-1.400 gr

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

Affinamento: serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

Alcol: 13% vol.

Bottiglie prodotte: 23.000 bottiglie da 75 cl