

FALANGHINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



GRADAZIONE ALCOLICA	13% - 13,5%
UVAGGIO	Falanghina 100%
COMUNE DI PROVENIENZA	Montemiletto (AV)
ALTIMETRIA	500 mt S.L.M.
TIPO DI SUOLO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	3.500 ceppi x ha
RESA	70 q.li x ha
PERIODO DI VENDEMMIA	fine settembre
METODO DI RACCOLTA	a mano tradizionale
METODO DI VINIFICAZIONE	in bianco con pressatura soffice
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16°/18° temperatura controllata
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO	aprile - maggio
ACIDITÀ TOTALE	6 gr/lt
PH	3,20
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	Si
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO	2/3 anni

