

<b>UVE</b>	Falanghina 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Roccamonfina, Gallucci
<b>TERRENI</b>	Di origine vulcanica, sciolti e asciutti
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Spalliera
<b>POTATURA</b>	Cordone speronato e guyot
<b>RESA AD ETTARO</b>	70 quintali
<b>RESA DI TRASFORMAZIONE</b>	63/65% uva in vino
<b>TECNICA DI VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice con pneumopressa; raffreddamento, chiarifica e filtrazione dei mosti, fermentazione a temperatura controllata 16/18 °C
<b>AFFINAMENTO</b>	Acciaio termocondizionato (max 18°C)
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13%
<b>CONFEZIONE</b>	bottiglie da 75 cl € 18,00 cad.