

UVE	Catalanesca 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Somma Vesuviana, sul Vesuvio
TERRENI	Di origine vulcanica, sciolti e asciutti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera
POTATURA	Cordone speronato e guyot
RESA AD ETTARO	70 quintali
RESA DI TRASFORMAZIONE	63/65% uva in vino
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pressatura soffice con pneumopressa; raffreddamento, chiarifica e filtrazione dei mosti, fermentazione a temperatura controllata 16/18 °C
AFFINAMENTO	Acciaio termocondizionato (max 18°C)
GRADO ALCOLICO	13%
CONFEZIONE	bottiglie da 75 cl € 20,00 cad.