

Azzurra

**UVAGGIO**

Falanghina Campania I.G.P.

TERRENO

argilloso e sabbia

ALTITUDINE

50-100 mt s.l.m.

EPOCA VENDEMMIA

prima decade settembre

RESA

100 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE

pressatura soffice con fermentazione a freddo del solo mosto fiore

AFFINAMENTO

elaborato in autoclave, presa di spuma lunga, 4 mesi sulle fecce fini e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

12%

CARATTERISTICHE

colore giallo paglierino brillante, con perlage sottile e persistente. Profumo ricco e intenso, con note di frutti arricchite da sensazioni floreali fresche. Gusto deciso e di buona struttura

GRAPES

Falanghina Campania I.G.P.

SOIL

clay - sand

ALTITUDE

50-100 meters above sea level

HARVEST TIME

first decade in september

YELD

1000 kilograms per hectare

VINIFICATION

soft pressing, cold fermentation of the must flower

AGING

autoclaved, long second fermentation, 4 months on fine lees and 2 months in bottle

ALCOHOL CONTENT

12%

CHARACTERISTICS

bright straw yellow colour with subtle and persistent perlage. Rich and intense aroma with fruity notes enriched by fresh floral sensation. Textured, pleasant and distinct fresh fruity notes



CANTINA ISOLA DI CAPRI s.r.l.

via Trieste e Trento, 28 • 80071 Anacapri (Napoli) • Italia

T. +39 081.8371261 • F. +39 081.8382882

direzione@cantinaisoladicapri.it

www.cantinaisoladicapri.it

