



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



FALANGHINA

UVAGGIO

Falanghina Campania I.G.P.

TERRENO

argilloso - calcareo

ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

EPOCA VENDEMMIA

prima decade ottobre

RESA

80 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, fermentazione di 15 giorni a temperatura controllata

AFFINAMENTO

90 giorni acciaio, 60 giorni bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

CARATTERISTICHE

colore giallo paglierino, sentori di frutta a buccia gialla, gusto asciutto e intenso

GRAPES

Falanghina Campania I.G.P.

SOIL

clay - lime

ALTITUDE

400 meters above sea level

HARVEST TIME

first decade in october

YELD

800 kilograms per hectare

VINIFICATION

soft pressing, 15 days fermentation at a controlled temperature

AGING

90 days in stainless steel 60 days in bottles

ALCOHOL CONTENT

12,5%

CHARACTERISTICS

color pale yellow, hints of yellow-peel fruit, dry and intense taste

AGLIANICO

UVAGGIO

Aglianico Campania I.G.P.

TERRENO

argilloso - calcareo

ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

EPOCA VENDEMMIA

terza decade ottobre

RESA

80 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE

fermentazione con macerazione per 8 giorni

AFFINAMENTO

120 giorni acciaio, 60 giorni bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino intenso, sentori di frutti rossi, gusto armonico e morbido

GRAPES

Aglianico Campania I.G.P.

SOIL

clay - lime

ALTITUDE

400 meters above sea level

HARVEST TIME

third decade in october

YELD

800 kilograms per hectare

VINIFICATION

slow fermentation by steeping for 8 days

AGING

120 days in stainless steel 60 days in bottles

ALCOHOL CONTENT

12,5%

CHARACTERISTICS

intense ruby red color, scents of red fruit, on the palate it is harmonious, soft and textured

