

# 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

150 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

150 days in steel, 60 days in bottle

## ALCOHOL CONTENT

12,5%

## CHARACTERISTICS

straw-yellow color, scents of yellow-skin fruit, on the palate dry and intense



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](http://www.cantinaisoladicapri.it)

