



Grotta

UVAGGIO

Blend di Falanghina e Greco
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

13%

CARATTERISTICHE

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

GRAPES

Blend of Falanghina and Greco
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, fermentation
of 15 days at a controlled
temperature

AGING

150 days in steel, 60 days in
bottle

ALCOHOL CONTENT

13%

CHARACTERISTICS

straw yellow color, hints of yellow
peel fruit, dry and intense taste



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

