

Res Capuae

FALANGHINA IGP ROCCAMONFINA
VENDEMMIA TARDIVA

TIPO DI VINO:	BIANCO
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	FALANGHINA 100%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2007
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
RESA/HA:	70 Q.LI
SISTEMA DI POTATURA:	GUYOT
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA DECADE DI NOVEMBRE
ENOLOGIA:	LE UVE VENGONO DIRASPATE, PIGIAE DELICATAMENTE E RAFFREDDATE A 5-8°C. PRESSATURA SOFFICE, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATE
FERMENTAZIONE:	AVVIENE IN VASCHE D'ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO A TEMPERATURE CONTROLLATE DI 15-18°C
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	FEBBRAIO
CARATTERISTICHE:	ASPETTO VISIVO GIALLO PAGLIERINO DAL SAPORE SAPIDO E VELLUTATO DAI PROFUMI INTENSI DI FRUTTI TROPICALI E VANIGLIA
ABBINAMENTO:	OTTIMO ABBINAMENTO CON FRUTTA SECCA, ANANAS E BANANE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C
BICCHIERE:	RENANO
GRADAZIONE ALCOLICA:	13°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	CL 75
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 3 A 6 BOTTIGLIE



AZIENDA VITIVINICOLA SAN TEODORO S.S.

SEDE LEGALE: VIA CAVACONE, 41 - 81054 SAN PRISCO (CE) ITALY - TEL. +39 0823 840693 - FAX +39 0823 699984

INFO@AGRICOLASANTEODORO.IT - WWW.AGRICOLASANTEODORO.IT

AZ. AGRICOLA: VIA PROV. PER SUO LOC. MARTOCCI - GALLUCCIO (CE) ITALY