Via Provinciale per Suio (Loc. Martocci)
Galluccio (CE) - ITALIA
tel./ph. +39 0823 797350
commerciale@agricolasanteodoro.it
www. agricolasanteodoro.it

AZIENDA AGRICOLA SAN TEODORO

VINI VULCANICI DI ROCCAMONFINA

MATER

BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ROCCAMONFINA

Uve:	Falanghina 100%
Denominazione:	IGP Roccamonfina
Vigneto d'origine:	Vigna Mater
Coltivazione:	Agricoltura Conservativa
Tipo di allevamento:	Guyot
Produzione/ha:	70 q/ha
Resa uva in vino:	60%
Altitudine:	300 mt s.l.m.
Densità di impianto:	5000 piante/ha
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre
Tecnica di vinificazione:	Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e raffreddate a 5-8°C. Segue una pressatura soffice, con decantazione e fermentazione a temperature controllate, in vasche in acciaio inox di largo diametro.
Affinamento:	Acciaio
Imbottigliamento:	Gennaio – Febbraio
Note organolettiche:	Vino dal colore giallo paglierino, con riflessi dorati; dai profumi intensi e persistenti di ananas e mela acerba e leggere note agrumate. All'ingresso in bocca è fresco, delicato, con la giusta sapidità e buona acidità. Di media persistenza ed equilibrato
Grado:	12,5% - 13%
Bicchiere consigliato:	Tulipano
Temperatura di servizio:	8° - 10°C
Abbinamenti:	Si abbina perfettamente ad antipasti di mare, risotti, crostacei, pesce al forno e alla griglia.