



caulino®

Indicazione geografica tipica: Campania IGT
Uvaggio: Falanghina
Zona di produzione: Campania (CE)
Superficie vigneto: 5 Ha
Altitudine vigneto: 150 mt. s.l.m.
Tipologia terreno: natura pozzolanica
Sistema di allevamento: Guyot
N° piante per ettaro: 5.000
Produzione per ettaro: 65 q.li
Resa per ettaro: 60 %
Epoca vendemmia: fine settembre
Fermentazione alcolica: fermentazione sulle fecce
per 30 gg
Fermentazione malolattica: in acciaio alla temperatura di 14°/15° C.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi

DATI ANALITICI
Alcool: 13 %
Acidità totale: 5,6 g/l
PH: 3,5
Estratto: 24,5 g/l

Minerale e luminoso, con una vivace acidità, poi mela appena tagliata, pera e sapori di agrumi maturi. Il finale di questo vino bianco di colore giallo-verde è pieno di freschezza coinvolgente.

(Decanter)