



caulino®

Geographische Bezeichnung/Qualitätsstufe:
Campania IGT

Rebsorten: Falanghina

Herstellungsort: Campania (Caserta-Italien)

Flurparzellen: Audelino, Blatt 13, Parzelle 23

Anbaufläche: 4 ha

Höhe ü. d. M.: 148 m

Bodenbeschaffenheit: puzzolanisch-vulkanischen Ursprungs

Pflanzdichte: 5200 Reben pro ha

Produktionsmenge pro ha: 6500 kg

Ertrag: 60%

Leseperiode: Ende September

Alkoholische Gärung: 30 Tage auf dem Geläger bei 14° C

Verfeinerung: 3 Monate auf der Flasche

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13 Vol. %

Gesamtsäure: 7 g/l

PH: 3,4

Extrakt: 24,5 g/l

Mineralisch und hell, mit lebendiger Säure, Noten frisch geschnittener Äpfel, Birne, reife Zitrusfrüchte, ein voller Abgang dieses grün-gelben Weißweins mit fesselnder Frische

(Decanter)