



caulino®

Denominazione: Campania IGT

Uvaggio: Falanghina

Zona di produzione: Campania (CE)

Terreno: Audelino, Foglio 13, particella 23

Superficie vigneto: 4 Ha

Altitudine vigneto: 148 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: natura pozzolanica

Sistema di allevamento: Guyot

N° piante per ettaro: 5.200

Produzione per ettaro: 65 q.li

Resa in cantina: 60 %

Epoca vendemmia: fine settembre

*Fermentazione alcolica: fermentazione sulle fecce
fini a 14° C. 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: 7 g/l

PH: 3.4

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)