

# AIA *dei* COLOMBI

## FALANGHINA

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI

---

Vitigno: **Falanghina 100%**

Forma d'allevamento: **Guyot**

Sesto d'impianto: **2,5 x 1,4 m**

Zona di produzione: **Comuni di Guardia Sanframondi e Castelvenere**

Resa: **90-100 Q.li/Ha**

Periodo di raccolta: **terza decade di settembre**

Vinificazione: **in bianco con pressatura soffice**

Fermentazione: **temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15-16°C)**

Affinamento: **5 mesi in acciaio inox**

Grado alcolico: **13-13,5%**

Anidride Solforosa: **40-60 mg/l**

Bottiglia: **bordolese da 750 ml**

Tappo: **sughero mm 26 x 44**

Confezione: **cartone da 6 bottiglie**



Azienda Agricola **Aia dei Colombi**

Tel. +39 0824.817139

info@aiadeicolombi.it

