



Campanelle

Falanghina Campania Igt



Uve 100% Falanghina, guyot, a piede franco
Grapes 100% Falanghina, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250 slm Bosco del Monaco, Parco Nazionale Vesuvio
Production area 250 slm Bosco del Monaco, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni
Vinification manual grape selection, destemming and dripping of the must-flower, checked fermentation for about 20 days



Affinamento in acciaio per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia
Aging in stainless steel for 6 months and then 2 months in bottle



Note degustative color giallo paglierino, floreale e fruttato al naso con sentori di ginestra e fiori bianchi, con rimandi alla pesca gialla e ai sali minerali.
Fresco e lungo, con una piacevole struttura
Tasting notes straw yellow color, floral and fruity on the nose with hints of Vesuvius broom and white flowers, with yellow peach and mineral salts aromas. Fresh and lively, with a pleasant structure



Volume alcolometrico 13% Vol.
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,75 litri
Bottle size 0,75 l

