



**TENUTA  
DE GREGORIO**  
AZIENDA AGRICOLA

## CAMPANIA FALANGHINA IGT

*Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso, sono presenti note fruttate di pesca bianca e pera. Al palato è intenso, sapido, con un finale fresco e persistente.*

**Varietà:**  
Falanghina 100%

**Vigneto:**  
Allevamento viti a Spalliera con potatura a Guyot

**Suolo:**  
Argilloso calcareo

**Altitudine:**  
400 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:**  
Terza decade di settembre

**Resa:**  
Uva 70 q/Ha

**Vinificazione:**  
Le uve raccolte a mano vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice

**Fermentazione alcolica:**  
A temperatura controllata in acciaio inox

**Affinamento:**  
6 mesi in acciaio su fecce fini e 2 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:**  
13%

