



**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%

