



CAMPI FLEGREI D.O.P. FALANGHINA

UVAGGIO
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Colline dei Camaldoli (Area Flegrea)

ALTITUDINE
Metri 200/400 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO
8000/9000 Kg.

VENDEMMIA
Fine Settembre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 16/18 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Fine Marzo

GRADO ALCOLICO
13,00% Vol.

COLORE
Giallo paglierino più o meno intenso

PROFUMO
Fresco, fruttato, caratteristico

SAPORE
Freschezza armonica

TEMPERATURA SERVIZIO
10/12 °C

ABBINAMENTO
Piatti a base di pesce

GRAPE VARIETY
Falanghina 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Camaldoli Hill (Flegrea Area)

ALTITUDE
200/300 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Guyot

YIELD PER HECTARE
8000/9000 Kg.

GRAPE HARVEST
September

VINIFICATION
At controlled temperature 16/18 °C

AGEING
March

ALCOHOL
13,00% Vol.

COLOUR
Straw yellow

SMELL
Delicate, fruity, characteristic

PALATE
Harmonious

SERVING TEMPERATURE
10/12 °C

FOOD AFFINITIES
Delicious with seafood, white fish, shellfishes

