

CapriMoonlight®



Capriccio di Falanghina

Falanghina Campania I.G.P

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.





Tipologia

Falanghina Campania I.G.P



Vitigno

Falanghina 100%



Zona di produzione

Provincia di Napoli



Terreno

Franco-sabbiosi, argilloso-calcareo



Sistema di allevamento

Guyot bilaterale, cordone speronato



Produzione per ettaro

80 quintali



Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre



Raccolta

Manuale



Affinamento

Acciaio e bottiglia



Temperatura di servizio

14° - 18°



Grado alcolico

12,5% vol



Enologo

Vincenzo Varchetta