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.

PREMI

Luca Maroni
92

FSC

Tipologia
Falanghina Campania I.G.P

Vitigno
Falanghina 100%

Zona di produzione
Provinca di Napoli

Terreno
Franco-sabbiosi, argilloso-calcarei

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