

## Capriccio Bianco - FALANGHINA

**Tipologia:** Falanghina Campania I.G.P.

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** Provincia di Napoli

**Terreno:** Franco-sabbiosi, argilloso-calcarei



### VINIFICAZIONE

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale, cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 80 quintali

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Raccolta:** Manuale

**Durata:** 10 giorni

**Fermentazione:** Acciaio

**Affinamento:** Acciaio e bottiglia

**Temperatura di fermentazione:** 14° - 18° C

**Grado alcolico:** 12.5%



### CARATTERISTICHE

*Capriccio Bianco - Falanghina IGP Campania*

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

