

NO<sub>n</sub> SO<sub>2</sub> +

# Falanghina

vino biologico

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Forma d'allevamento:** Spalliera - Guyot

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro

**Zona di produzione:** Comune di Benevento

**Altimetria ed esposizione:** 250 m s.l.m. con esposizione Sud

**Caratteristiche del terreno:** marne argilloso calcaree ed arenarie

**Resa in uva:** 90 qL/Ha

**Periodo di raccolta:** terza decade di settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice

**Fermentazione:** temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15-19°C)

**Affinamento:** su fecce fini per 3 mesi - in acciaio inox

**Grado alcolico:** 12% Vol.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12°C

Vino biologico prodotto naturalmente senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico. Nella sua produzione ci siamo avvalsi esclusivamente del freddo per gestire al meglio gli sviluppi di una fermentazione con lieviti indigeni, di alcuni travasi e di una leggera filtrazione pre-imbottigliamento. Durante tutte le fasi di produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento, non abbiamo mai aggiunto solfiti. Le piccole quantità di solfiti presenti, sono esclusivamente quelle prodotte naturalmente dalla fermentazione.

\* eventuali e possibili precipitazioni o depositi sul fondo della bottiglia sono da considerarsi del tutto naturali

  
**OPPIDA**  
AZIENDA VITIVINICOLA

[www.oppida.it](http://www.oppida.it)

