FONTANAVECCHIA

Libero

Taburno
Denominazione di Origine Controllata
Falanghina

Colore:	Bianco
Color:	White
Resa uva Kg/Ha:	7.000
Yield grape Kg/Ha:	7.000
Periodo di raccolta:	prima decade di ottobre
Harvest:	the first ten days of october
Impianto vigneto:	guyot
Pruning system:	guyot
Altitudine vigneto:	300 m.s.l.m.
altitude vineyard:	300 m.s.l.m.
Uve:	100% Falanghina selezionate e raccolte in cassette
Grape Variety:	100% Falanghina hand picked
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni
Fermentation:	Fermented in stainless steel tanks for about 15 days at controlled temperature
Affinamento:	1 anno in barriques di rovere francese + 5 anni in bottiglia
Ageing:	1 year in French oak barrels + 5 years in bottle