

Vantanara

ROCCAMONFINA, FALANGHINA IGP BIOLOGICO

AGRICOLA



SAN TEODORO

TIPO DI VINO:	BIANCO
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	FALANGHINA 100% BIO
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2018
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	TRA PRIMA E SECONDA DECADE DI OTTOBRE

ENOLOGIA: LE UVE VENGONO SELEZIONATE, DIRASPATE, PIGIATE DELICATAMENTE, E NON CRIOMACERATE. PRESSATURA SOFFICE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO.

INVECCHIAMENTO:	-
MATERIALI DEI FERMANTATORI:	-
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	18-20°C
DURATA DELLA MACERAZIONE:	10-12 GG
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	FEBBRAIO/APRILE
CARATTERISTICHE:	DAL COLORE BIANCO CARTA, CON SAPORE SAPIDO, FINE ED EQUILIBRATO, A LUNGA PERSISTENZA, DAL PROFUMO FRUTTATO INTENSO CON SENTORI DI ANANAS E BANANA.

ABBINAMENTO: ANTIPASTI DI MARE, RISOTTI, CROSTACEI, PESCE AL FORNO ED ALLA GRIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-11°C
BICCHIERE:	RENANO
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,50 - 13,50°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	CL 75
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 2-3 E 6 BOTTIGLIE
BOTTIGLIE PRODOTTE:	3000 - 5000



Azienda Vitivinicola San Teodoro s.s.

SEDE LEGALE: VIA CAVACONE, 41 - 81054 SAN PRISCO (CE) ITALY - TEL. +39 0823 840693 - FAX +39 0823 699984

INFO@AGRICOLASANTEODORO.IT - WWW.AGRICOLASANTEODORO.IT

AZ. AGRICOLA: VIA PROV. PER SUOIO LOC. MARTOCCI - GALLUCCIO (CE) ITALY