

Diopside

ROCCAMONFINA, FALANGHINA

AGRICOLA



SAN TEODORO

TIPO DI VINO:	BIANCO
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	FALANGHINA 100%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2007
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE
ENOLOGIA:	LE UVE VENGONO SELEZIONATE DERASPATE, PIGIATE DELICATAMENTE E RAFFREDDATE A 5-8°. PRESSATURA SOFFICE. DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURE CONTROLLATE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX DI AMPIO DIAMETRO.
INVECCHIAMENTO:	-
MATERIALI DEI FERMANTATORI:	-
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	15-28°C
DURATA DELLA MACERAZIONE:	10-12 GG
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	FEBBRAIO
CARATTERISTICHE:	VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON SAPORE SAPIDO E VELLUTATO, DAI PROFUMI INTENSI E PERSISTENTI DI ANANAS E MELA ACERBA
ABBINAMENTO:	ANTIPASTI DI MARE, RISOTTI CROSTACEI, PESCE AL FORNO ED ALLA GRIGLIA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10°C
BICCHIERE:	TULIPANO
GRADAZIONE ALCOLICA:	13°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	LT 0,375
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 12 BOTTIGLIE
BOTTIGLIE PRODOTTE:	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 SUO LOCC. MARTOCCI - GALLUCCIO (CE) ITALY