



Libero F Particella 190

Falanghina del Sannio Taburno
vendemmia tardiva

Vitigno/Uve:	Falanghina 100% selezionate e raccolte in cassette.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	380 m s.l.m.
Terreno:	A maggioranza marne calcaree.
Vinificazione:	Macerazione a freddo su bucce 8 ore, fermentazione in barrique di rovere francese 70 ql.
Resa per ettaro:	Prima decade di ottobre.
Periodo di raccolta:	Maturazione in legno solo il 10% della partita.
Maturazione:	In bottiglia per 24 mesi;
Affinamento:	Bianco.
Colore:	

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>380 m s.l.m.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Mostly limestone marls.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Cold maceration on skins 8 hours, fermentation in French oak barrels. 70 ql.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>First third of october.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>In wood only 10% of the batch.</i>
<i>Maturation:</i>	<i>In bottle for 24 months.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>White.</i>
<i>Colour:</i>	