



# Libero T Particella 031

Falanghina del Sannio Taburno  
vendemmia tardiva

Vitigno/Uve:

Falanghina 100%  
selezionate e raccolte in cassette.

Impianto vigneto:

Guyot.

Altitudine vigneto:

da 210 a 320 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

Macerazione a freddo su bucce 8 ore,  
fermentazione in barrique di rovere francese.

Resa per ettaro:

70 ql.

Periodo di raccolta:

Prima decade di ottobre.

Maturazione:

Maturazione in legno solo il 10% della partita.

Affinamento:

In bottiglia per 24 mesi;

Colore:

Bianco.

eng

*Grapes:*

*Falanghina 100%, selected and collected in crates.*

*Vine training:*

*Guyot.*

*Altitude of vineyard:*

*210 to 320 m s.l.m.*

*Soil:*

*Clayey with calcareous marls outcropping.*

*Vinification:*

*Cold maceration on skins 8 hours,  
fermentation in French oak barrels.*

*Yield per hectar:*

*70 ql.*

*Period of harvest:*

*First third of october.*

*Maturation:*

*In wood only 10% of the batch.*

*Ageing:*

*In bottle for 24 months.*

*Colour:*

*White.*