

# MASSERIA FALVO 1727



## DENOMINAZIONE

TIPOLOGIA

ANNATA

ZONA DI PRODUZIONE

QUALIFICAZIONE

COLTIVAZIONE

QUANTITA' DI BOTTIGLIE PRODOTTE

VITIGNI

NATURA TERRENO

TIPO DI TERRENO

ALTITUDINE VIGNETO

DENSITA' CEPPI/HA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

PRODUZIONE PER HA

RESA IN VINO

PERIODO VENDEMMIA

TIPO DI VENDEMMIA

FERMENTAZIONE

INVECCHIAMENTO

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA

POSSIBILITA' DI CONSERVAZIONE

COLORI

PROFUMI

SAPORI

CONSIGLI SUGLI ABBINA-MENTI E SUL SERVIZIO

COMMERCIALIZZAZIONE

## PIRCOCA

BIANCO SECCO

2018

PARCO DEL POLLINO

DOC TERRE DI COSENZA BIO

BIOLOGICA CERTIFICATA

25000

GUARNACCIA (65%), RIESLING,  
TRAMINER, MOSCATO, MALVASIA

COLLINA

ARGILLO SABBIOSO

300-350

5300

cordone speronato

60 T

65%

AGOSTO-SETTEMBRE

MANUALE

ACCIAIO

9 MESI IN ACCIAIO

3 MESI

14,5%

10-15 anni

GIALLO PAGLIERINO

FRUTTI TROPICALI

SAPIDO MINERALE

PESCE E FORMAGGI FRESCHI

DOPO 12 MESI

Masseria Falvo 1727

S.P. Piana località Garga – SARACENA (CS) – Italia  
Tel. Office: +39 0981 38127 ; Tel. Winery +39 340 5138480  
[www.masseriafalvo.com](http://www.masseriafalvo.com) – [info@masseriafalvo.it](mailto:info@masseriafalvo.it)