

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

EIA'

BIANCO SECCO
2013
PARCO DEL POLLINO
DOC TERRE DI COSENZA
BIOLOGICA CERTIFICATA
1500
GUARNACCIA 65%- RIESLING 20%
TRAMINER 15%
COLLINA
ARGILLO SABBIOSO
300-350
5300
cordone speronato
60 T
65%
AGOSTO-SETTEMBRE
MANUALE
ACCIAIO
36 MESI IN ACCIAIO
36 MESI
13,5%
15 anni
GIALLO PAGLIERINO
FRUTTI TROPICALI
SAPIDO MINERALE