



Denominazione
DOP Falerno del Massico Bianco

Uvaggio
Falanghina 100%

Forme di allevamento
Guyot

Affinamento in acciaio
5 mesi

Affinamento in bottiglia
Min 1 mese

Grado alcolico
13.50% in vol.

Donna Jolanda

Ottenuto da uve Falanghina che trova il suo sito d'elezione sulle colline Aurunche caratterizzate da tuffi vulcanici con leggera presenza di scheletro. Fragrante e floreale dal colore paglierino brillante con intensi riflessi verdolini.

Obtained from Falanghina grapes that finds their election site on the Aurunche hills characterized of volcanic tuffs with a light presence of skeleton. Fragrant and floral, shiny straw-colored with intense greeny reflexes.