



**Denominazione**

DOP Falerno del Massico Bianco Ris.

**Uvaggio**

Falanghina 100%

**Forme di allevamento**

Guyot

**Affinamento in barriques**

12 mesi (Acacia e Rovere di 1° passaggio)

**Affinamento in bottiglia**

Min 3 mesi

**Grado alcolico**

14.00% in vol.

*ri podesti*

*Ottenuto da uve Falanghina vinificate ed affinate in barriques di acacia e rovere francese in continuo batonnage per circa 6 mesi. Vino di grande struttura, al palato si presenta fragrante e fresco, ricco di minerali e note olfattive complesse di fiori e frutta.*

*Extracted from Falanghina grapes, this wine is produced and refined in acacia and french oak barriques in continuous battonage for about 6 months. Wine of great structure, with fresh and fragrant taste, rich of minerals and complex olfactory notes of flowers and fruit.*