



Denominazione

IGP Roccamonfina Bianco

Uvaggio

Falanghina 80% - Altro 20%

Resa/Ettaro

110 ql

Ceppi/Ettaro

5200 (sesto di impianto m. 2,40x 0,80)

Forme di allevamento

Guyot

Affinamento in acciaio

3 mesi

Affinamento in bottiglia

Min 1 mese

Grado alcolico

13,5 % in vol.

white

Ottenuto da uve coltivate alle pendici del Vulcano di Roccamonfina prende vita questo vino bianco ricco di sensazioni floreali e minerali.

From grapes cultivated by the mountainside of Roccamonfina's extinguished Vulcan comes to life this white wine rich of floreal and mineral sensations.