

Campania | Fattoria Pagano

Falanghina

Campania igt



Proprietà	Angelo Pagano
Inizio attività	2006
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	13
BTG prodotte	100.000



FALANGHINA

Vino bianco

Codice 56890

Annata 2021

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Vulcano di Roccamonfina

Vitigni Falanghina

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Falanghina 100%

Vinificazione In tini di acciaio a temperatura controllata

Suolo Argilloso e calcareo

Vista Giallo paglierino

Olfatto Profumi di fiori di campo e note di agrumi

Gusto Fresco e persistente

Affinamento In acciaio

Sesto d'impianto 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 70-75 q.li/ha

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Fine settembre-prima decade di ottobre

Temperatura di servizio 8°-10°