

Vulpis

I.G.T. Campania

Vitigno

Falanghina 100%

Zona di produzione

Torrecuso

Terreno

Granulometria medio-fine, origine detritica

Altitudine del vigneto

250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Resa uva kg/ha

12000

Raccolta

Prima/seconda decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi

Affinamento

30 giorni in bottiglia

