

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticultura di Montagna

IRIS - IRPINIA FALANGHINA DOC

Vitigno

Falanghina 100%

Zona di produzione

Torella dei Lombardi (AV)

Natura del terreno

Argilloso
(Nord-ovest, 650 m/slm)

Età del vigneto

5 - 10 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

90 QL/HA

Epoca di raccolta

Terza decade settembre

Tecnica di vinificazione

Raccolta delle uve a mano in piccole cassette da 15 kg alla quale segue una lunga pigiatura dei grappoli non diraspati. Il mosto di sgrondo, separato da quello di pressa, fermenta a basse temperature per un mese; dopo la fermentazione si procede all' *élevage sur lies* per 4 mesi nei quali ogni 2 settimane si effettua il *bâtonnage* in acciaio fino al successivo affinamento in bottiglia di un mese.

