



Libero

Taburno Falanghina DOC

Vitigno/Uve:	Falanghina 100% selezionate e raccolte in cassette.
Impianto vigneto:	Guyot.
Altitudine vigneto:	400 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne calcaree affioranti.
Vinificazione:	Macerazione a freddo su bucce 8 ore, fermentazione 10% in barriques di rovere francese, 90% acciaio.
Resa per ettaro:	7.000 kg.
Periodo di raccolta:	Prima decade di ottobre.
Affinamento:	20 % in barriques di rovere francese per 6 mesi; 80% in acciaio.
Colore:	Giallo oro intenso.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Falanghina 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>400 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Cold maceration with skins for 8 hours, fermentation 10% in French oak barrique, 90% in steel.</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>7,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>First third of October.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>20% in French oak barrique for 6 months, 80% in steel.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Intense golden yellow.</i>