



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



## FALERIO D.O.C.

VITIGNO: Trebbiano 50%, Passerina 20%, Pecorino 30%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 120

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 300 s.l.m

VINIFICAZIONE: in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO: 12,5%

ACIDITA' TOTALE gr/lit: 6

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lit: 2

CONFEZIONE: 12 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: fragrante, floreale, con sentore di frutta appena matura

SAPORE: fresco, intenso e persistente con retrogusto giustamente amarognolo

ABBINAMENTI: con condimenti semi-dolci e piatti di pesce emana tutta la sua morbida freschezza



S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

[www.cantinedicastignano.com](http://www.cantinedicastignano.com) / [commerciale@cantinedicastignano.com](mailto:commerciale@cantinedicastignano.com)