

PAPA

VIGNAIOLI
IN FALCIANO DEL MASSICO

MEMORIAE



Classificazione: Vino bianco

Vitigni : 60% falanghina (50% clone beneventano/50% clone campi flegrei) 40% moscato (clone Terracina)

Zona di produzione: Falciano Del Massico, località Campantuono

Età delle Viti: Falanghina circa 5 anni. Moscato circa 25 anni

Ceppi per ettaro: 4800/5000 / ha

Sesto di impianto e forma di

allevamento: contro spalliera / guyot

Suolo: Argilloso con importante componente pietrosa

Altitudine: tra i 100m ed i 110m s.l.m.

Lavorazione: Manuale. Nessun diserbo chimico.

Trattamenti: solo zolfo e rame

Concimazione: sovescio e letame

Epoca di raccolta: Metà / fine settembre – Raccolta di uva manuale in cassette 18 kg

Resa uva / vino max.: 85 q.li Ha/vino : 65% falanghina
45 q.li Ha/vino : 55% moscato

Vinificazione: Leggera criomacerazione delle bucce, dopo 10 ore leggera pressatura e successiva fermentazione in acciaio, temperatura controllata 15gg

Permanenza sui lieviti: Circa 6 mesi

Imbottigliamento: Chiarifica filtraggio e imbottigliamento dopo circa 7 mesi

Affinamento: 3 mesi in bottiglia circa

Produzione Annua: Circa 4000 bottiglie da 750 ML

Azienda agricola Gennaro Papa
Piazza limata 2, 81030 Falciano del Massico (CE)
Tel e fax +39 0823 931267
Mobile phone 3281230228