

PAPA

VIGNAIOLI
IN FALCIANO DEL MASSICO

MEMORIAE



Classificazione: Falerno del Massico Bianco d.o.p.
Vitigni : 88% FALANGHINA (50% clone beneventano / 50% clone campi flegrei) 12% MOSCATO (clone Terracina)

Zona di produzione: Falciano Del Massico, località Campantuono

Età delle Viti: Falanghina circa 9 anni. Moscato circa 30 anni

Ceppi per ettaro: 5000 / ha

Sesto di impianto e forma di

allevamento: 2.10 x 0.80 contro spalliera / guyot

Suolo: Argilloso con importante componente pietrosa

Altitudine: tra i 100m ed i 130m s.l.m.

Lavorazione: Manuale. Nessun diserbo chimico.

Trattamenti: Lotta integrata

Concimazione: sovescio e letame

Epoca di raccolta: Inizi di Settembre. Raccolta di uva manuale in cassette 18 kg, con accurata selezione dei grappoli

Resa uva / vino max.: 80 q.li Ha/vino : 65% falanghina

50 q.li Ha/vino : 55% moscato

Vinificazione: Cernita delle uve. Pigio diraspatura leggera direttamente nel torchio. Pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio, temperatura controllata 15gg.

Permanenza sui lieviti: Circa 3 mesi

Imbottigliamento: Chiarifica naturale e imbottigliamento dopo circa 1 anno. Non filtrato

Affinamento: 2 mesi in bottiglia circa

Produzione Annua: 3300 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