

PAPA

VIGNAIOLI
IN FALCIANO DEL MASSICO

OPIMIANO



Classificazione: Campania I.G.P. Rosso

Vitigni : barbera 48-45 %, primitivo 42-47 %, piedirosso 10-8 %

Zona di produzione: Località: Cofanari / Campantuono / Pietrasbirri

Età delle Viti: primitivo: 30 a, barbera: 45 a, piedirosso: 45 a

Ceppi per ettaro: 5000 / ha

Sesto di impianto e forma di

allevamento: contro spalliera / guyot

Suolo: Argillo / calcareo con ricche componenti scheletriche, crete e sedimenti alluvionali.

Altitudine: tra i 100m ed i 140m s.l.m.

Lavorazione: Manuale. Nessun diserbo chimico.

Trattamenti: Conversione in biologico

Concimazione: Sovescio

Epoca di raccolta: Inizi di settembre Raccolta dell'uva manuale in cassette 18 kg. Accurata selezione dei grappoli

Resa uva / vino max.: 45 q.li Ha/vino: 60% primitivo

50 q.li Ha/vino : 60% barbera

40 q.li Ha/vino : 60% piedirosso

Vinificazione: Pigio diraspatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15gg.

Maturazione: Solo acciaio

Imbottigliamento: Dopo circa 10 mesi.

Non filtrato

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Produzione Annua: 3460 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