



Fragante e floreale, dal colore giallo paglierino, dal bouquet intenso e persistente.

16 MARZO

DENOMINAZIONE	DOP Falerno del Massico bianco
UVAGGIO	Falanghina 100%
FORME DI ALLEVAMENTO	Guyot
CEPPI/ETTARO	5200
RESA/ETTARO	80 ql.
AFFINAMENTO IN ACCIAIO	5 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Min 1 mese
GRADO ALCOLICO	13.00% in vol.

Safrà 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.