



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



*vino bianco*

**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%

CONFEZIONE: 6 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  
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com