

Azienda Agricola Alexia Capolino Perlingieri

via Marraioli, 58 | 82037 Castelvenere (BN) | Italia

tel. | fax +39 0824.971541

R.E.A. Benevento 114284

c.f. CPL LXA 72S 48F 839G | p.iva 05 30 30 11 216

info@capolinoperlingieri.com | www.capolinoperlingieri.com



PRETA



Uve Falanghina 100%

Ubicazione Comune di Solopaca Foglio 8 Part. 136 + 72 + 74

Altitudine circa 100 mt slm

Esposizione Nord / Sud

Terreno sabbioso con medio scheletro

Resa per ettaro max 60 ql

Impianto guyot singolo a 3600 ceppi / ettaro

Raccolta manuale durante l'ultima decade di Settembre, previa vendemmia verde a Luglio

Vinificazione tavolo di selezione degli acini, breve macerazione pellicolare e successiva pressatura soffice. Chiarifica per decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Senza fermentazione malolattica. Batonnage delle fecce fini per 3 mesi.

Elevazione acciaio per 8 mesi

Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

Invecchiamento da bere preferibilmente tra i 6 e 24 mesi dall'imbottigliamento

Colore giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo fine, fruttato con sentori di frutti bianchi, verdi, cedro, bergamotto e mela.

Gusto buona struttura integrata da un volume che si equilibra in una fresca acidità. Retrogusto fruttato lungo e persistente con buona sapidità

Temperatura di servizio 8°- 10°

Bottiglie prodotte annue 8.000 in media

Tappo DIAM 3



Capolino Perlingieri