



**TROTTA**  
azienda agricola

## Tenuta San Vito



<b>DENOMINAZIONE</b>	IGP Campania – Falanghina
<b>UVAGGIO</b>	Falanghina 100%
<b>ETTARI VITATI</b>	1
<b>FORME DI ALLEVAMENTO</b>	Spalliera bassa potata a Guyot
<b>CEPPI / ETTARO</b>	5.200
<b>RESA / ETTARO</b>	70/80 ql.
<b>DIRADAMENTO GRAPPOLI</b>	Solo in casi eccezionali
<b>FERMENTAZIONE PRIMARIA</b>	In acciaio inox a temperatura controllata
<b>TEMPO DI FERMENTAZIONE</b>	6/8 gg
<b>LIEVITI</b>	Selezionati
<b>MALOLATTICA</b>	Parzialmente svolta
<b>AFFINAMENTO IN ACCIAIO</b>	5/6 mesi
<b>AFFINAMENTO IN BARRIQUES</b>	Non previsto
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	Minimo 1 mese
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13.00% in vol.
<b>ESTRATTO SECCO</b>	29.0
<b>AC. TOTALE</b>	6.2
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	8.000
<b>AGRONOMO</b>	Nicola Trabucco
<b>ENOLOGO</b>	Nicola Trabucco