



IL COLLE

(500 metri s.l.m.)

Situato in zona Santa Margherita, viene selezionato per le uve a bacca bianca (Fiano Falanghina e Biancolella) ove, esposizione a sud-ovest, la brezza marina e le escursioni termiche, conferiscono al vino profumi fini ed intensi.

Located in the Santa Margherita area, it is selected for the white berry (Fiano Falanghina and Biancolella) where, facing south-west, the sea breeze and temperature changes, give the wine fine and intense aromas.

Tipologia: Vino bianco

Vitigno: Fiano, Falanghina e Biancolella

Zona di Produzione: Tramonti (SA)

Provenienza delle uve: Località Colle Santa Margherita Capitignano Tramonti – Costa d’Amalfi (SA)

Temperatura Servizio: 6° - 8°

Resa/ha: 80 / 85q circa

Densità dell’impianto: 3000-3500 ceppi/ettaro

Tipologia terreno: Franco sabbioso-vulcanico

Età del vigneto: 10 /15 anni

Sistema di allevamento: Spalliera e raggiera (tipica del territorio)

Epoca di Vendemmia: 2° decade di ottobre

Bottiglie prodotte: 3000 pz



bianco / white



75cl

% 13



6° - 8° C