



Frizzami Falanghina

Uve: Falanghina 100%.

Vendemmia: prima decade di settembre.

Fermentazione: vinificazione delle uve a temperatura controllata e rifermentazione con metodo martinotti in autoclave.

Invecchiamento: 3 mesi di affinamento sui lieviti.

Grapes: *Falanghina 100%.*

Harvest time: *first ten days of September.*

Fermentation: *vinification of the grapes at controlled temperature and refermentation with the Martinotti method in an autoclave.*

Maturing: *3 months of refinement on the yeasts.*

