



BIANCHINI
ROSSETTI
1880

MILLE880



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-810-006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO
N.1488

Denominazione: Falerno del Massico DOP

Tipologia: Vino Rosso - **Etichetta:** Mille880

LA VITICOLTURA

Vitigno: CV Aglianico con quota minima di CV Piedirosso

Sito d'impianto: Loc. Venezia Casale di Carinola (CE)

Suolo: Vulcanico tufaceo di grana grossa

Altitudine: 250 mt slm

Esposizione : Nord-Sud

Forma di allevamento: Gouyt

Età media delle viti: 15 anni

Densità d'impianto (ceppi/Ha): 5500

Sesto d'impianto: 2,40 per 0,80 m

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 0,80-1,20 Kg

Produzione per ettaro (q/Ha): 50/60q

Resa uva/vino (%): 70%

Pratiche agronomiche: inerbimento spontaneo
e sovescio a filari alterni selezione e diradamento delle uve
all' invaiatura

Difesa fitosanitaria: secondo disciplinare biologico,
uso esclusivo Zolfo-Rame

Epoca vendemmiale: fine ottobre inizio novembre

Vendemmia: Manuale con raccolta in cassette da 18 Kg

Certificazione: biologico (ente certificatore: ICEA)

L'ENOLOGIA

Modalità di pigiatura: Diraspa-pigiatura

Macerazione fermentativa: Rimontaggi e follature manuali
alternati a delestage in vinificatori di acciaio inox
con controllo della temperatura

Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici: Sì

Affinamento: In acciaio inox 18 mesi e oltre a seconda
dell' annata

Imbottigliamento: A caduta

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Numero di bottiglie prodotte : 18000 da 0,75 L
e 300 magnum da 1,5 L

PARAMETRI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico: 14,5% vol

Acidita Totale: 6,00 g/L

pH: 3,50

Anidrite solforosa Totale: 65 mg/L

www.bianchinirossetti.com