



# BIANCHINI ROSSETTI | SAULO

1880



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



OPERATORE CONTROLLATO  
N.1488

**Denominazione:** Falerno del Massico DOP Riserva

**Tipologia:** Vino Rosso - **Etichetta:** Saulo

## LA VITICOLTURA

**Vitigno:** CV Aglianico con quota minima di CV Piediroso

**Sito d'impianto:** Collina San Paolo Casale di Carinola (CE)

**Suolo:** Vulcanico tufaceo di grana grossa

**Altitudine:** 300 mt slm

**Esposizione :** Nord-Sud

**Forma di allevamento:** Gouyot

**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 Kg

**Produzione per ettaro (q/Ha):** 40/50q

**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:** prima decade novembre

**Vendemmia:** Manuale con raccolta in cassette da 18 Kg

**Certificazione:** In conversione biologica (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 botti di rovere da 10 hl minimo 36 mesi

**Imbottigliamento:** A caduta

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Numero di bottiglie prodotte :** 3500 da 0,75 L e 100 magnum da 1,5 L

## PARAMETRI ANALITICI MEDI

**Titolo alcolometrico:** 14% vol

**Acidità Totale:** 5,80 g/L

**pH:** 3,50

**Anidrite solforosa Totale:** 65 mg/L

[www.bianchinirossetti.com](http://www.bianchinirossetti.com)