



# BIANCHINI ROSSETTI | SAULO

1880



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



OPERATORE CONTROLLATO  
N.1488

**Denominazione:** Falerno del Massico DOP

**Tipologia:** Vino Bianco - **Etichetta:** Saulo

## LA VITICOLTURA

**Vitigno:** CV Falanghina

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

**Suolo:** Vulcanico tufaceo di media grana

**Altitudine:** 250 mt slm

**Esposizione:** Sud-Sud Est

**Forma di allevamento:** Gouyot

**Età media delle viti:** 15 anni

**Densità d'impianto (ceppi/Ha):** 4500

**Sesto d'impianto:** 2,40 per 1,00 m

**Produzione per ceppo (Kg/pianta):** 1,00 - 1,50 Kg

**Produzione per ettaro (q/Ha):** 60/70q

**Resa uva/vino (%):** 60/70%

**Pratiche agronomiche:** Inerbimento spontaneo e sovescio a filari alterni

**Difesa fitosanitaria:** Secondo disciplinare biologico, uso esclusivo Zolfo-Rame

**Epoca vendemmiale:** Seconda decade di ottobre

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

**Certificazione:** biologico (ente certificatore: ICEA)

## L' ENOLOGIA

**Macerazione pellicolare:** In criomacerazione pellicolare in pressa chiusa a temperatura controllata in atmosfera inerte 8 ore

**Modalità di pressatura:** Pressa soffice

**Decantazione statica:** In acciaio inox a temperatura controllata

**Fermentazione:** In barrique di rovere francese

**Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici:** si

**Affinamento:** In barrique di rovere francese 10 mesi

**Imbottigliamento:** a caduta

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Numero di bottiglie prodotte:** 3000

## PARAMETRI ANALITICI MEDI

**Titolo alcolometrico:** 14% vol

**Acidità Totale:** 7,00 g/L

**pH:** 3,30

**Anidrite solforosa Totale:** 70 mg/L

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