



Farro S.R.L.
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro
80070 Bacoli (NA)
PIVA 05080331217
E-mail: info@cantinefarro.it
Internet: www.cantinefarro.it



leCigliate

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



CLASSIFICAZIONE: Campi Flegrei D.O.P.

UVAGGIO: Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico.

PROVENIENZA DELLE UVE: Vigneti Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei, coltivati a "piede franco" senza innesto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera (sostegno alla puteolana).

EPOCA DI VENDEMMIA: Raccolta tardiva nella terza decade di ottobre.

PRODUZIONE PER ETTARO: Bassa resa ad ettaro 70 – 80 quintali

VENDEMMIA MODALITA': Manuale in cassette non superiori i 20 Kg.

GRADO ALCOLICO: 13 %.

VINIFICAZIONE: Macerazione con contatto proprie bucce a temperatura controllata; stoccaggio in serbatoi in acciaio inox in assenza di aria.

AFFINAMENTO: Minimo 5 mesi in bottiglia.

NOTE: Zona di produzione: Cigliano nel Comune di Pozzuoli. Le Cigliate, prende il nome da uve Falanghina accuratamente selezionate e provenienti da i cigli dei vulcani flegrei. Rappresentano perciò il meglio di questo unico e ricercato tipo di produzione derivante da vitigno coltivato a piede franco appartenente all'aristocrazia ellenica. Colore giallo paglierino, al naso si avvertono netti sentori di fruttato e floreale.

Al palato si presenta secco, armonico con ampio volume di bocca.

