

**LA GROTTA
DEL SOLE**



MALIA Spumante Extra Dry FALANGHINA dei CAMPI FLEGREI doc



Zona di produzione

Campi Flegrei: area a nord di Napoli comprendente i Comuni di Pozzuoli, Quarto, Bacoli e Monte di Procida

Vitigni

Falanghina

Terreno

Sabbia vulcanica di natura pomicea e trachitica

Altitudine

Tra 50 e 200 metri s.l.m.

Coltivazione

Sistema Spalatrone o Puteolano e Spalliera

Resa per ettaro

120 q.li per ettaro

Particolarità

La vite è allevata su piede franco, ovvero non è innestata su piede americano e vive sulle proprie radici

Vendemmia

La raccolta è manuale, dalla prima decade di ottobre, in cassette da 20 kg.

Vinificazione

Dopo la pigiatura il mosto viene immediatamente separato dalle bucce; dopo una prima fase di fermentazione alcolica in tino aperto, si raffredda a 0°C con una sosta di circa cinque giorni, si illimpidisce e si invia il mosto in autoclave per la presa di spuma

Affinamento

Uno o due mesi dopo l'imbottigliamento