

Bonea

BONEA

Falanghina del Sannio
del Taburno DOP.

Dalla vigna piu' vecchia
dell'azienda, un cru, un'unica
particella su suolo vulcanico, il
profumo di fiori di pero e di ciliegio
lo rende particolare, elegante
come nessun vino, un prodotto
unico nella sua zona di origine, tra
montesarchio e bonea sul lato sud
est del Taburno.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla, depositi
calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina di
due biotipi

Altitudine delle vigne: 500 metri
slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura
guyot

Vendemmia: Manuale con
selezione da una sola vigna
(CRU). Terza decade di ottobre



From the oldest vineyard of the
company, a cru, a single plot on
volcanic soil, the scent of pear and
cherry blossom makes it special,
elegant like no other wine, a
unique product in its area of origin,
between Montesarchio and Bonea
on the south-east side of Taburno.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio,
Bonea

Ground type: Clay, calcareous
and volcanic deposits

Wineyard: 100% falanghina
from two biotypes, 45-year-old
plants

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier
with guyot pruning

Harvest: Manual with selection
from only one vineyard (CRU).
Third decade of October

13,5% VOL