



Luna Janca I.G.T. Beneventano

IBORBONI



Vitigno Coda di Volpe 100%

Zona di produzione Ponte

Terreno Da sabbioso ad argilloso, permeabile, origine alluvionale

Altitudine del vigneto 250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Guyot

Resa uva kg/ha 7000

Raccolta Prima decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 6 mesi

Affinamento 30 giorni in bottiglia



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com