

Speri

Campania Falanghina IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA MACERATO



Il nome "SPERI" ricorda la parola georgiana "arancio" e testimonia l'identità "orange" di questo vino.

La nostra filosofia segue l'antico metodo di produzione artigianale georgiano in anfora di cui questo vino ne è tributo.

Vigneto: 400 m.s.l.m.

Zona di Produzione:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania

Terreno: argilloso, calcareo, vulcanico

Allevamento Vite: Guyot

Vitigno: 100% Falanghina

Raccolta: manuale

Metodo di Produzione: artigianale, naturale

Macerazione: 28 giorni

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni

Invecchiamento: 12 mesi in anfore di terracotta (Qvevri) dalla capacità di 1.000 Litri

Filtrazione: nessuna

Volume: 13%

Additivi: nessuno

SO2: minimale

Bottiglie Prodotte: 1.000/anno (limitate)

Formato: e 750 ml

Temperatura di Servizio: 12-14 °C



Speri

Campania Falanghina IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA MACERATO



SPERI comes from the Georgian word “orange” to highlight the orange soul of this wine.

Our wine philosophy follows the ancient Georgian artisanal winemaking method, to which this wine is a tribute.

Type: Dry Orange Wine

Vineyard: 400 meters above sea level

Production area:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania, Italy

Soil: clay, limestone, volcanic

Pruning Method: Guyot

Grape: 100% Falanghina

Picking: manual

Production Method: artisanal, natural

Maceration: 28 days

Fermentation: spontaneous with indigenous yeasts

Aging: 12 months in 1'000 liters terracotta amphora (Qvevri)

Filtration: none

Volume: 13%

Additives: none

SO2: minimal

Bottles Produced: 1'000/year (limited)

Capacity: e 750 ml

Serving Temperature: 12-14 °C

