

# Tetri

Campania Falanghina IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il nome "TETRI" ricorda la parola georgiana "bianco".

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:** 24 ore

**Fermentazione:** spontanea con lieviti indigeni

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

**Filtrazione:** nessuna

**Volume:** 14%

**Additivi:** nessuno

**S02:** minimale

**Bottiglie Prodotte:** 2.400/anno

**Formato:** e 750 ml

**Temperatura di Servizio:** 8-10 °C



# Tetri

Campania Falanghina IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



TETRI comes from the Georgian word "white".

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

---

**Type:** White Dry Wine

**Vineyard:** 400 meters above sea level

**Production area:**

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania, Italy

**Soil:** clay, limestone, volcanic

**Pruning System:** Guyot

**Grape:** 100% Falanghina

**Picking:** manual

**Production Method:** artisanal, natural

**Maceration:** 24 hours

**Fermentation:** spontaneous with indigenous yeasts

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

**Filtration:** none

**Volume:** 14%

**Additives:** none

**S02:** minimal

**Bottles produced:** 2.400/year

**Capacity:** e 750 ml

**Serving Temperature:** 8-10 °C

