

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

