

LATIKADEA

FALANGHINA POMPEIANO IGT

Vitigno *Grape variety*
Falanghina 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico – sabbioso
Volcanic – sandy

Sistema di allevamento *Training system*
doppio Guyot, collocato
a circa 400 m. s.l.m.
double Guyot, on 400 mts. a.s.l.

Resta per ettaro *Yield*
6000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio steel

Grado alcolico *Alcohol content*
13%

Paolo Sorrentino inizia a vinificare la Falanghina Vesuviana in purezza, diffonde il vitigno in maniera specializzata anche in zone con maggiore altitudine, nasce Latikadea che significa degustare un vino senza pensare alle fatiche e agli affanni per ottenerlo.

It is a selection of Falanghina grape cultivated on a single vineyard located on 600 mts asl. on Vesuvio, the name of this wine comes from greek: enjoy this wine without thinking about the sacrifices to obtain it!

