



SCHEDA TECNICA

TIMPA DELLE FAVE

Varietà di uva: Montonico (100%)

Grado alcolico: 14.5% vol

Anno: 2022

Denominazione: IGP

Temperatura di servizio: 08°C-10°C

Colore: Giallo intenso

Profumo: Intenso, con sentori floreali e di pesca

Sapore: Avvolgente con aromi di pesca e mela

Regione di origine: Calabria

Comune: Frascineto

Anno d'impianto: 2004

Vigneto: 1 ha

Suolo: 43.10% Sabbia, 42.00% Limo, 14.90% Argilla

Altitudine: 550 m s.l.m

Esposizione: Sud - Nord

Resa: 40 ql/ha

Densità piante: 5000/ha

Sesto: 2.00 m x 1.00 m

Allevamento: Cordone speronato

Raccolto: Seconda decade di Settembre

Metodo di raccolta: Interamente a mano

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia