



FIANO DOP SANNIO

LA REGIONE :

Campania

IL PRODUTTORE :

Fattoria la Rivolta

IL TERRITORIO :

Campania . Sannio , sous-zone Taburno

IL VITIGNO :

Fiano 100%

LA VIGNA :

La Vigna : Su terreno collinare calcareo-argilloso ai piedi del monte Taburno .

La vigna vecchia di 20 anni arriva al massimo della sua espressività . Coltivata a Guyot secondo metodo biologico certificato.

LA VINIFICAZIONE :

. La vendemmia si fa ad inizio ottobre ,rigorosamente a mano , con accurata selezione delle uve .

Si passa in seguito nei fermentini di acciaio per 20 giorni a una temperatura massima di 17° gradi.

Viene affinato poi in acciaio

L'INVECCHIAMENTO :

Affinamento solo in acciaio inox.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati . Al naso aromi di melone cantalupo pera cedro e fiori bianchi.

In bocca il sorso é fresco e minerale , dal finale persistente con una buona dose di sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12° C

