



SOGNO DI RIVOLTA BENEVENTANO BIANCO IGT

LA REGIONE :
Campania

IL PRODUTTORE :
Fattoria la Rivolta

IL TERRITORIO :
Sannio , sotto-zona Taburno

IL VITIGNO :
Falanghina 50% Fiano 25% Greco 25%

LA VIGNA :
La Vigna : Su terreno collinare calcareo-argilloso ai piedi del monte Taburno . La vigna é la più vecchia della proprietà , al massimo della sua espressività . Coltivata a Guyot secondo metodo biologico certificato.

LA VINIFICAZIONE :
Ad inizio Ottobre dopo la vendemmia ,rigorosamente a mano , e accurata selezione delle uve si passa nei fermentini in acciaio per 15 giorni a una temperatura massima di 14°/17° gradi. Il vino riposa poi per 5 mesi in barriques di rovere francese.

L'INVECCHIAMENTO :
Affinamento di 5 mesi in barriques di rovere francese.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore giallo dorato chiaro con nuances verdoline e bella lucentezza cristallina. Al naso ha spiccati profumi agrumati, lychees, pera williams, mandorla, richiami floreali di ginestra, sfumature di cedro e ananas, note minerali. In bocca ha attacco deciso e vibrante, una bella sapidità, frutto quasi esotico che ritorna, mescolandosi a gradevoli sensazioni di miele, mandorla, noce. Vino di bella personalità, in cui l'alcol riesce a celarsi con facilità grazie alla buona freschezza e ad una elasticità espressiva, consolidata nel lungo finale

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12° C

