

VIGNOLELLA CILENTO FIANO

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

uvaggio:

fiano 100%

terreno:

argilloso collinare

esposizione:

sud-ovest a 350 mt l/m

età vigneto:

15 anni

metodo lavorazione:

tradizionale con concimazioni organiche

numero di piante:

15000

allevamento.

guyot

resa per ha:

80 ql

vinificazione:

in bianco con controllo delle temperature

bottiglie prodotte:

20000

aspetti organolettici:

giallo paglierino, profumo ampio, intenso, caratteristico con sentori di frutta giovane, fiori di campo e macchia mediterranea. Al gusto è fragrante, fresco, di buona sapidità, con retrogusto di mandorla. Di buona struttura, fine, secco.

grado alcolico:

13 % vol.

dati tecnici:

acidità totale 5,50
zuccheri residui 0,18 ml
estratto secco 24 mg

