



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio Fiano DOC

Vino elegante e seducente, prodotto nei nuovi vigneti della Tenuta, che ambisce a far conoscere una nuova espressione di questo classico bianco campano.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Fiano.

Territorio di produzione: Dugenta (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso con esposizione a SUD-EST.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole casse nelle prime ore mattutine con immediato trasporto in cantina.

Vinificazione: processo di vinificazione in assenza di ossigeno. Il mosto viene immesso in serbatoi a freddo per una decantazione statica di circa 12 ore.

Affinamento: per 6 mesi in acciaio sulle sue fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Naso: nette sono le sensazioni mediterranee, fiori freschi che ricordano la camomilla e l'arancia candita.

Gusto: si distingue per freschezza decisa e ampia, struttura piena e armonica.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 12°-14°.

Degustazione: ideale l'abbinamento con crostacei e grigliate di mare.



Vino elegante e seducente, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Al naso nelle sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi che ricordano la camomilla, la pesca gialla e l'arancia candita.
Al palato si distingue per freschezza decisa e ampia e struttura piena e armonica.
Temperatura di servizio: 12° - 14° C.
Ideale l'abbinamento con crostacei e grigliate di mare.