



TERRE STREGATE

FIANO SANNIO D.O.P. GENIUS LOCI



TIPOLOGIA

Fiano Sannio D.O.P.

VITIGNI

100% Fiano.

DESCRIZIONE

Nasce dalle Colline Guardiesi con altitudine di 300/350 m slm su terreni Argilloso-calcareo, ricco di scheletro. La vendemmia avviene tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. La raccolta fatta manualmente in cassette, al raggiungimento della piena maturazione fenolica dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, appena vendemmiate, vengono sottoposte ad una attenta e soffice pressatura a grappoli interi. Il mosto di sgrondo ottenuto, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox. L'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox, attraverso la gestione della feccia fine con regolari batonnages dai 4 ai 6 mesi. Trascorse 3-4 settimane di affinamento in bottiglia, il vino inizia ad esprimere appieno le caratteristiche fresche e fruttate che si addicono ai bianchi sanniti.

VISTA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Profumo floreale di acacia, tiglio e timo.

GUSTO

Fresco, dotato di una buona persistenza aromatica.