



Bacio delle Tortore

FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.

Le uve provenienti da terreni di alta collina, siti in Lapio, zona di grande vocazione per la produzione di uva Fiano. Le condizioni climatiche e le forti escursioni termiche, danno vita ad un vino fresco, fruttato con sentori di miele, tiglio e frutta tropicale. L'evoluzione in bottiglia produrrà nel tempo note di cedro candito e nocciola tostata, che renderanno il vino ancora più complesso.

Uve: Fiano 100%

Altitudine: 540 m.s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Terreno: argilloso calcareo

Densità: 3500 ceppi per ettaro

Allevamento: controspalliera orizzontale

Potatura: guyot

Resa: 1.2 kg per ceppo

Vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione ed affinamento: i grappoli raccolti a mano vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice.

Il mosto fiore viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo e fermenta una parte in serbatoio di acciaio inox e il restante in barriques di rovere nuove. Segue un elevage di 4-6 mesi sur lies con batonnage

Contiene solfiti

Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it