

## PIAN DI STIO FIANO SAN SALVATORE



Prodotto da uve Fiano 100%. Il vigneto è disposto a 550 mt slm, nel comune di Stio, nel parco nazionale del Cilento. Raccolta manuale in piccole cassette di plastica. Le uve vengono pigiate e diraspate portate a 4°C, criomacerate per 6 ore. Dopo la fermentazione svolta in tini di acciaio a bassissima temperatura, si affina per 6 mesi sulle proprie fecce fini.

Formati: 500 ml, 750 ml

Tipo di vino: bianco

Uve: fiano 100%

Zona di produzione: stio-cilento (parco nazionale del cilento)

Altitudine: 450-550 mt s.l.m.

Esposizione: sud

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: spalliera con potatura guyot

Potatura e legatura: con salici

Defogliatura,diradamento e vendemmia: manuale

Età media delle piante: 9 anni

Resa uva e per ceppo: 900 gr

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

Affinamento: 10 mesi

Alcol: 13% vol.

Bottiglie prodotte: 6.000 bottiglie da 50 cl, 12.000 da 75 cl