PIETRAINCATENATA

Doc Cilento Fiano

Denominazione
Doc Cilento
Vitigno
Fiano
Bottiglie prodotte
12.000 da 750 ml,
200 Magnum da 1.500 ml
Superficie del vigneto
4 ha
Forma di allevamento e densità
Spalliera con potatura a Guyot, 4.200 p.te/ha
Resa
65 q.li/ha, 1.5 kg per pianta
Vendemmia
II e III decade di settembre
Vinificazione
Pressatura soffice delle uve seguita
da fermentazione a temperatura controllata
in barriques nuove
Temperatura di fermentazione
16°-18°c
Affinamento
Barriques per circa 4 mesi
Alcool
13,5% vol.
Note degustative
Colore giallo oro. Gusto morbido, denso.
Odore complesso di frutta esotica, canditi,
albicocche secche. Finale lungo con eleganti
note di mandorla tostata, menta e fiori
di campo.

Luigi Maffini
via Serri, 34D - 84050, Giungano (Sa) Italia
tel +39 0828 1997568 / fax +39 0828 1997569
mail info@luigimaffini.it / **www.luigimaffini.it**