



VIGNA GROTTA PIANA BIANCO RAVELLO – COSTA D'AMALFI DOC

Colore giallo paglierino carico tendente al dorato, all'olfatto si avvertono profumi floreali e fruttati ed un leggero sentore di vaniglia e di tostato.

Questo vino è una selezione e viene prodotto soltanto nelle migliori annate per una quantità di solo circa 2.000 bottiglie.

SCHEDA TECNICA

Tipologia vino: denominazione di origine controllata

Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Sottozona: Ravello

Nome del vigneto: Vigna Grotta Piana

Tipologia uve: Ginestrella 40% + Falanghina 30% + Biancolella 30%

Tipologia del terreno: vulcanico, medio impasto, ben strutturato

Sistema di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di vendemmia: fine ottobre

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: prolungata criomacerazione in silos refrigerati, pressatura soffice dell'uva ricavando solo mosto fiore

Affinamento: 3 mesi in acciaio e 3 mesi in barriques di rovere francese su fecce fini

Particolarità: colore giallo paglierino carico tendente al dorato, all'olfatto si avvertono profumi floreali e fruttati ed un leggero sentore di vaniglia e di tostato.

Questo vino è una selezione e viene prodotto soltanto nelle migliori annate per una quantità di solo circa 2.000 bottiglie.

Destinazione: la produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche

Abbinamento: si abbina a piatti a base di pesce, si accosta anche a piatti a base di carne bianca ed alla mozzarella di bufala campana