



SELVA DELLE MONACHE BIANCO RAVELLO – COSTA D'AMALFI DOC

Vino esaltante con spiccate caratteristiche, da' un bouquet complesso in cui predominano note floreali e di frutta esotica, al palato giustamente fresco. Ha un profumo delicato e gradevole tipico delle uve della Costa d'Amalfi.

SCHEDA TECNICA

Tipologia vino: a denominazione di origine controllata
Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Sottozona: Ravello

Denominazione data dalla casa di produzione e marchio registrato: Selva delle Monache

Tipologia uve: 70% Biancolella + 30% Falanghina

Tipologia del terreno: vulcanico, medio impasto, ben strutturato

Sistema di allevamento: spalliera e pergola amalfitana

Resa per ettaro: 70/80 quintali

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre, le uve vengono raccolte a mano e trasportate alla cantina in cassette di 15 – 20 Kg entro poche ore dalla vendemmia

Vinificazione: criomacerazione in silos refrigerati, pressatura soffice, fermentazione sotto controllo termico

Affinamento: permanenza in acciaio per 3 mesi su fecce fini

Particolarità: è un vino esaltante con spiccate caratteristiche, da un bouquet complesso in cui predominano note floreali e di frutta esotica, al palato giustamente fresco. Ha un profumo delicato e gradevole tipico delle uve della Costa d'Amalfi

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

Abbinamento: piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche

Servizio: in calice da vino bianco a 8 – 10° C.