



OI NÌ TENUTA SCUOTTO

Abbinamenti

Vino adatto ad accompagnare pate de fois gras, formaggi erborinati e formaggi stagionati, caglio di capretto e ottimo compagno di meditazione.

Descrizione

Colore: Giallo oro carico.

Profumo: Particolarmente fruttato e floreale, molto intenso con sentori di pesca, rosa, miele, albicocca secca, magnolia, ananas, finocchio selvatico, nocciola tostata, canditi e ginestra.

Gusto: Secco, caldo, molto morbido, di gran corpo, con una buona freschezza e forte persistenza aromatica che amplifica le note percepite all'olfatto.

Scheda tecnica

Denominazione	Campania Fiano igp
Vitigno	Fiano 100%
Zona di produzione	Lapio (AV)
Affinamento	Si, per 6 mesi in bottiglia.

Le uve sono state raccolte nella prima decade di novembre. Le pressatura soffice ha preceduto l'inizio della fermentazione alcolica con lieviti indigeni in botti ovali di 25 hl a temperatura controllata di circa 7°C, al termine della quale il vino è rimasto a

contatto con le fecce fini per circa 12 mesi. Successivamente il vino è stato imbottigliato senza alcuna filtrazione.

Le sensazioni gusto-olfattive si amplificano con l'ossigenazione e col tempo. Vino con imponente struttura. Elevato il suo potenziale evolutivo.