



## PIETRAINCATENATA

Doc Cilento Fiano



### **Denominazione**

Doc Cilento

### **Vitigno**

Fiano

### **Bottiglie prodotte**

10.000 da 750 ml, 250 Magnum da 1.500 ml

### **Superficie del vigneto**

3 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**

III decade di settembre I di ottobre

### **Vinificazione**

Pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione a temperatura controllata in barriques nuove

### **Temperatura di fermentazione**

16°-18°c

### **Affinamento**

In barriques per circa 8 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.