



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.