



KRATOS

Igt Paestum Fiano



Denominazione

Igt Paestum

Vitigno

Fiano

Bottiglie prodotte

70.000 da 750 ml,
3.000 da 500 ml e 200 magnum da 1.500 ml

Superficie del vigneto

10 ha

Forma di allevamento e densità

Spalliera con potatura a Guyot, 4.000 p.te/ha

Resa

70 q.li/ha, 1.8 kg per pianta

Vendemmia

I e II decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve,
fermentazione a temperatura controllata
in serbatoi d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione

16°C

Affinamento

Serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi

Alcool

13% vol.

Note degustative

Colore giallo paglierino intenso. Odore di frutta
esotica, kiwi, miele. Morbido ed equilibrato
al gusto con finale floreale e di albicocca secca.