



PASSITO

Igt Paestum Fiano



Denominazione

Igt Paestum

Vitigno

Fiano

Bottiglie prodotte

1.200 da 500 ml

Vigneto

Le uve vengono accuratamente selezionate dal vigneto del Kratos

Forma di allevamento e densità

Spalliera con potatura a Guyot, 3.500 a 4.000 piante/ha

Vendemmia

I decade di ottobre
Appassimento per circa 30 giorni con parziale attacco di muffa nobile

Vinificazione

Pressatura delle uve integre.
Fermentazione in barriques nuove a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione

18°C

Affinamento

Barriques nuove

Note degustative

Colore oro brillante. Profumo di fichi secchi ed uva appassita. Gusto dolce e persistente con lungo finale di nocciola tostata, datteri ed albicocche secche.