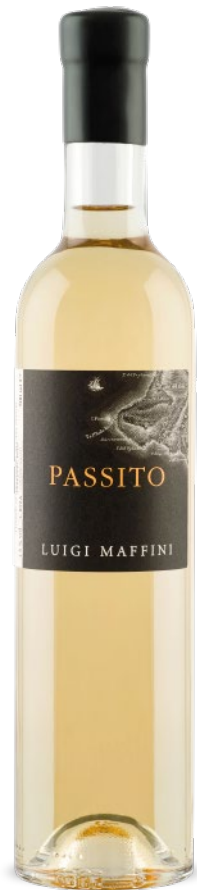


LUIGI MAFFINI

Passito 2018

Igp Paestum Fiano



Denominazione

Igp Paestum

Vitigno

Fiano

Bottiglie prodotte

900 da 500 ml

Vigneto

Le uve vengono accuratamente selezionate dal vigneto del Kratos

Esposizione

Nord-Est

Forma di allevamento e densità

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

Vendemmia

Il decade di settembre
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 e uva appassita. Gusto dolce e persistente con lungo finale di nocciola tostata, datteri e albicocche secche.



latitudine
40°22'59.8"N
longitudine
15°06'22.7"E

Luigi Maffini
via Serri, 34D - 84050, Giungano (Sa) Italia
tel +39 0828 1997568 / fax +39 0828 1997569
mail info@luigimaffini.it / www.luigimaffini.it