

Vesole| Campania Fiano

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Zona di produzione: Trentinara, loc.tà Vesole. **Terreno:** Argilloso-calcareo con buona presenza di scheletro. **Età media delle piante:** 6 anni. **Sistema di allevamento:** Spalliera con potatura a guyot. **Densità di impianto:** 5000 ceppi per ettaro. **Resa uva per ettaro:** 1kg per ceppo. **Vendemmia:** prima decade di ottobre. Raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli e trasporto in cassetta. **Vinificazione e affinamento:** pigiadiraspatura delle uve refrigerate, macerazione pellicolare a freddo seguita da pressatura soffice e illimpidimento del mosto fiore per decantazione naturale. Inoculo di lieviti e lunga fermentazione alcolica, a bassa temperatura, in tini d'acciaio inox refrigerati o in piccoli fusti in legno (10% del totale). Affinamento su fecce fini con frequenti bâtonnage e poi maturazione in bottiglia per dieci mesi circa. L'impiego di solforosa è limitato e sapiente fino all'imbottigliamento.



Fiano in purezza



12,5%



12-14°C



700m



Ovest

La beva elegante e inconfondibile di questo Fiano IGP rivela la peculiarità del territorio e l'unicità di altitudine e esposizione della vigna di origine. È giallo paglierino intenso e luminoso, al naso propone una fitta e vivace estensione di note odorose di camomilla, muschio, acacia ed eucalipto ornate da sbuffi mielati e di frutta a guscio. La bocca è piena, sapida, mirabilmente armonica ed espressiva, dotata di piacevole freschezza e ottima persistenza