VOLUME 1

CARATTERI ORGANOLETTICI

- **COLORE**: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- **PROFUMO**: floreale e fruttato.
- **SAPORE**: in bocca, il vino si presenta armonico, sapido e fresco.

UVAGGI

100% Fiano IGT

ZONA DI PRODUZIONE

San Cipriano Picentino, in provincia di Salerno. Il terreno è di medio impasto, mentre la densità di impianto è di 3,500 ceppi per ettaro.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il vino viene sottoposto a vinificazione in bianco, con fermentazione a temperatura controllata per preservare al meglio gli aromi freschi e fruttati tipici del Fiano.

INVECCHIAMENTO

L'affinamento avviene su feccia fine per circa 6 mesi. Successivamente, il vino viene imbottigliato e continua il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Il vino va conservato ad una temperatura di 15°c.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Per gustarlo al meglio, si consiglia di servirlo a 10°c.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come abbinamento a piatti a base di pesce.

FEUDI
CROCIFISSI