

Apianum Riserva

Fiano di Avellino Riserva DOCG

VITIGNO:

FIANO

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m.

ALLEVAMENTO:

SPALLIERA - GUYOT

DENSITA' :

1800 piante per ettaro

PRODUZIONE MAX PER Ha:

CONSENTITA 100 ql UTILIZZATA 60 ql

VENDEMMIA:

MANUALE, IN CASSETTE, NELLA TERZA DECADE DI OTTOBRE

UVAGGIO:

FIANO IN PUREZZA

RESA MAX CONSENTITA :

100 ql UTILIZZATA 60 ql

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA

MACERAZIONE PELLICOLARE PER 2 GIORNI A TEMP. 5/6°C.

PRESSATURA SOFFICE , DECANTAZIONE NATURALE

DOPPIO INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE

FRANCESE ED UNGHERESE PER ALMENO 6 MESI

IMBOTTIGLIAMENTO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI.

ALCOOL:	14,50%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 6,3
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,20
RESIDUO ZUCCHERINO:	1 gr/lt
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lt 98
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lt 32



Aroma_Winery



Aroma Winery