

# 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

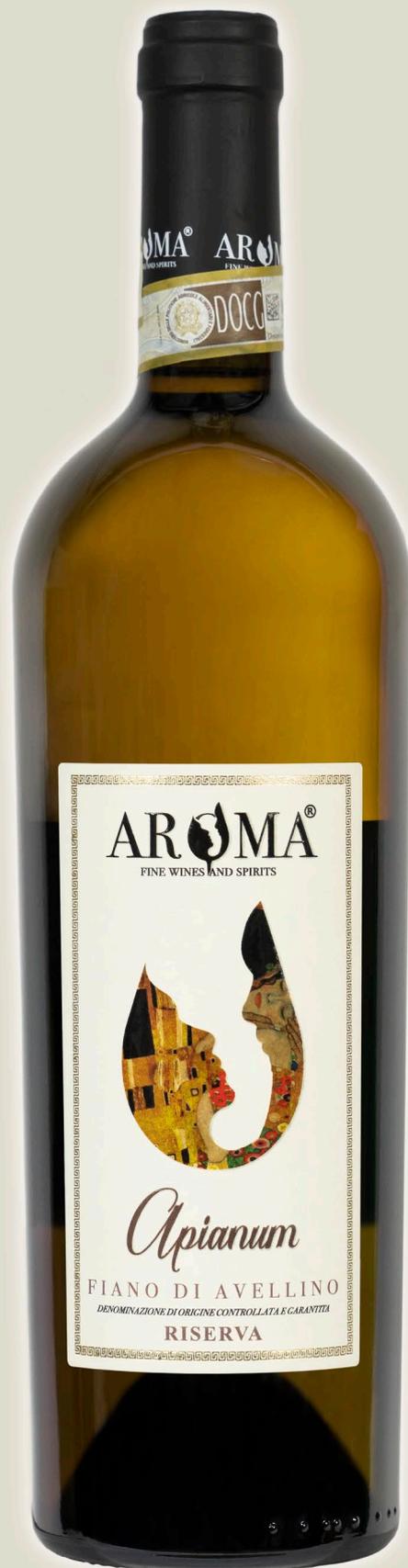
DOPPIO INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE

ED UNGERESE PER ALMENO 6 MESI

IMBOTTIGLIAMENTO, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

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