

L'essenza

Irpinia Fiano Passito DOC

VITIGNO:

FIANO

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m.

ALLEVAMENTO:

SPALLIERA - GUYOT

DENSITA' :

1800 piante per ettaro

PRODUZIONE MAX PER Ha:

DISCIPLINARE 100 QL SFRUTTATA 60 QL

VENDEMMIA:

MANUALE, IN CASSETTE 23 DICEMBRE 2020

UVAGGIO:

FIANO IN PUREZZA

RESA MAX CONSENTITA :

40% UTILIZZATA 10%

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:

APPASSIMENTO SU PIANTA FINO AL 23 DICEMBRE

RACCOLTA E PRESSATURA SOFFICE UVA INTERA

DECANTAZIONE NATURALE

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN BARRIQUES

IMBOTTIGLIAMENTO E ULTERIORE AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI

TOTALE PRODUZIONE 1.000 BOTTIGLIE DA 500 ML



ALCOOL:	17,50%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 6
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,24
RESIDUO ZUCCHERINO:	9 gr/lit
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lit 90
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lit 29



Aroma_Winery



Aroma Winery