CAMPANIA

di vino Essenziale



Una Mattina Cilento Fiano Doc biologico

Vitigno: Fiano

Provenienza: Rutino Cilento

Vinificazione: leggera crio macerazione fermentazione, alcolica in acciaio e affinamento

sui lieviti

Tipo allevamento: guyot

Composizione terreno e altitudine: terreno argilloso con fiysh cilentano a 370 m s.l.m.

Resa/ha: 50/60 q.per ha

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino

Olfatto: delicato ed elegante con sentori di ginestra **Sapore:** secco,delicato e abbastanza strutturato

Abbinamenti: Antipasti delicati primi poco complessi e piatti di pesce Temperatura di servizio: 10-12 °C Gradazione alcolica: 14% vol.

Logevità: 3-4 anni Bottiglia: 0,75 lt

La Falanghina Igp Campania

Vitigno: Falanghina Provenienza: Campania

Vinificazione: vinificazione in bianco affinamento

sui lieviti per 3 mesi **Tipo allevamento:** guyot

Composizione terreno e altitudine: terreno medio

argilloso a 200 m s.l.m. Resa/ha: 70/80 q. per ha

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino

Olfatto: floreale con classico profumo aromatico **Sapore:** secco abbastanza morbido e sapido

Abbinamenti: antipasti primi piatti e pesce Temperatura di servizio: 10-12 °C Gradazione alcolica: 12%-13,5% vol.

a seconda delle annate Logevità: 2-3 anni Bottiglia: 0,75 lt

