

AIA *dei* COLOMBI



FIANO DOC SANNIO

Vitigno: Fiano 100%

Forma d'allevamento: Guyot

Sesto d'impianto: 2,5 x 1,3 m

Zona di produzione: Galano nel comune di Guardia Sanframondi

Resa in uva: 8 t/Ha

Periodo di raccolta: seconda decade settimana di settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice

Fermentazione: temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (14-16°C)

Affinamento: 5 mesi in acciaio inox, 1 mese in bottiglia

Grado alcolico: 13-13,5%

Bottiglia: bordolese arno da 750 ml

Tappo: sughero mm 26 x 44

Confezione: cartone da 6 bottiglie



Azienda Agricola *AIA DEI COLOMBI* Di Pascale Marcellino
Contrada Sapienze

