



COLLI DI SALERNO IGP BIANCO FUORILINEA



Denominazione: Colli di Salerno Igp

Uve: 50% Fiano - 50% Moscato

Terreno: Argilloso - calcareo

Vendemmia: Manuale in piccole cassette

Vinificazione: Fermentazione e macerazione in anfora

Affinamento: 25% per 12 mesi in vasche di cemento, 25% in acciaio per 6 mesi, 50% in barriques per 6 mesi

Non filtrato, non stabilizzato, possibilità di piccoli precipitati

Affinamento finale in bottiglia per 12 mesi

Note di degustazione: Colore giallo intenso

Naso: Note di frutta a polpa gialla, e un'intensa nota di fuoco da campo

Bocca: Ha un plato pieno e vigoroso, sostenuto da una vibrante acidità. Il tannino, figlio della macerazione,

dona spessore al sorso

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con la cucina etnica e fusion; ottimo con piatti di carne come selvaggina,

agnello e capretto. Si abbina bene il paté de foie gras

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16° C.

Note: Fuorilinea è un progetto sociale di Lunarossavini che ha l'obiettivo di sostenere un percorso partecipativo e responsabile.

I disegni colorati che decorano le etichette, un po' sognanti e un po' misteriosi, sono realizzati a mano dai bambini

per i bambini; ogni etichetta è unica, ogni bottiglia una piccola opera



Alser Vini

d'arte.

Parte del ricavato sarà finalizzato a sostenere economicamente
iniziativa rivolte a migliorare la qualità di vita dei bambini.