

## COLLI DI SALERNO IGT FIANO COSTACIELO BIANCO



**Denominazione:** Campania Igt

**Uve:** Fiano 70%, Falanghina 30%

**Allevamento:** guyot bilaterale

**Resa di produzione:** 70 q.li Ha

**Età media delle viti:** 20 anni

**Altitudine:** fiano 180mslm - falanghina 250mslm

**Esposizione:** fiano est/ovest - falanghina ovest

**Caratteristiche terreno:** fiano argilloso calcareo -  
falanghina argilloso calcareo

**Vendemmia:** fiano 15 settembre - falanghina 7 ottobre

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** acciaio / 6 mesi - 30% fiano barrique / 3 mesi

**Stabilizzazione:** a freddo.

**Note di degustazione:** all'occhio è di un limpidissimo giallo appena dorato e con riflessi verdi. Al naso esprime un fruttato tropicale su fondo floreale intensissimo, frutto del connubio dei due vitigni che pure gli conferisce una nota evidente di nocciola e frutta secca. La bocca è di piacevole freschezza e sapidità, di buona lunghezza e media struttura.

**Abbinamenti:** pesce alla griglia, pasta e risotti con pesce e verdure, frittura di paranza, formaggi.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

**Gradazione alcolica:** 13%