



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 limpido 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%