

SINTONIA

IRPINIA BIANCO DOC

VITIGNO

50% Greco – 50% Fiano

ZONA

Santa Paolina e San Potito Ultra

VIGNETI

Spalliera con potatura a guyot – 5.000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA

Seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi. Illimpidimento mosto con decantazione statica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio per circa 3 mesi

NOTE SENSORIALI

Note più fresche di ananas si uniscono a quelle più dolci di frutta polposa. Sapido, aromatico e serbevole.

ABBINAMENTO

Pesce azzurro, carni bianche, insalate ricche.

TEMPERATURA SERVIZIO 8°C – 10°C

INVECCHIAMENTO 1 – 3 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it