

FIANO

Denominazione di Origine Protetta

Denominazione: Fiano del Molise DOP

Comune di Produzione: Campomarino (CB)

Uve: Fiano 100%

Grado Alcolico: 13,5% vol

Quota Altimetrica vigneto : 50 Metri slm

Età dei vigneti : 15 anni

Resa in litri/ Ettaro: 7500 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Dalla seconda decade di settembre.

Data immissione sul mercato: Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2017

Ammostamento e fermentazione alcolica: Il mosto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che è condotta a 16°C.

Affinamento: Fiano del Molise affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, naso invitante pieno di fiori bianchi, frutta esotica, agrumi. La bocca è piena, piacevolmente fresca e scorrevole. Dona un finale minerale, lungo ed equilibrato.

Tenute Martarosa
Via Madonna grande 11
86042 Campomarino (CB) Italia


TENUTE
MARTA
ROSA

Tel: 0875 57156
mail: info@tenutemartarosa.com
web: www.tenutemartarosa.com