



Donnaluna Fiano

Paestum Fiano IGT 2018

Viticoltori De Conciliis

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Paestum Fiano |
| Denominazione | IGT |
| Annata | 2018 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Campania |
| Localizzazione | Cilento |
| Certificazione | Biologico |
| Vitigno | Fiano 100% |
| Gradazione | 12.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino |
| Gusto | In bocca un sorso gentile, tenero, lineare, fresco, fruttato ed elegante |
| Profumo | Note di agrumi, pesca, pera, fico, ginestra e biancospino |
| Abbinamenti | Primi con verdura, secondi piatti di carni bianche |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Esposizione | Sud-Ovest |
| Altitudine | 250 m.s.l.m. m |
| Tipologia terreno | Argilloso calcareo |
| Allevamento | Guyot |
| Densità impianto | 5500 piante per ettaro |
| Età ceppi | 20 anni |
| Resa per ettaro | 60 |
| Epoca vendemmia | Prima decade di settembre |
| Tipo raccolta | Manuale |
| Metodi di difesa | Biologica |
| Vinificazione | Acciaio |
| Affinamento | Cinque mesi in vasche d'acciaio |
| Invecchiamento consigliato | 6 mesi |