



IDIÀLE

2022

Denominazione: Campania Bianco Igp

Vitigni: Fiano di Avellino 40%, Greco di Tufo 40%, Falanghina 20%

Sistema di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: guyot

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di Vendemmia: seconda decade di settembre per la Falanghina, prima decade di ottobre per Fiano e Greco

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica a temperatura controllata di 7°, fermentazione a temperatura controllata di 13/15° con inoculo di lieviti selezionati, 15% di Fiano fermentato in barrique nuove di rovere di Allier

Assemblaggio: a dicembre in vasche di acciaio a temperatura controllata 18°

Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 2 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcol: 13% vol

Acidità totale: 6,80 gr/l

Ph: 3,30

Zuccheri residui: 2 gr/l

Estratto secco: 25 gr/l

Temperatura di servizio: 12°/14° C