FIANO

Campania IGP.

Un colore chiarissimo, il vigneto e' a 610 metri di altezza, in un angolo a est del monte Taburno, su marne e una grande oscillazione di temperature tra giorno e notte, il profumo ricorda il frutto della passione, la selce, ma anche i fiori di melo, ottima su una bella pasta e ceci.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Vigna Masseria Commole Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% fiano

Altitudine delle vigne: 610 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre

13% VOL

A very clear colour, the vineyard is at an altitude of 610 metres, in a corner to the east of Mount Taburno, on marl and a great fluctuation of temperature between day and night, the perfume is reminiscent of passion fruit, flint, but also apple blossom, excellent on a nice pasta and chickpeas.

DATA SHEET:

Production area: Vigna Masseria Commole Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% fiano

Altimetry: 610 meters asl

Cultivation Method: Espalier and guyot planting

Harvest: Manual. First ten days of September