

"Follia Bianco" – Piana dei Castelli



LA VIGNA:

- Terreno: Creta silicea
- Altitudine: Tra i 400 e i 600 metri s.l.m.
- Allevamento: Alberello e cordone speronato
- Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione a freddo sulle bucce di 96 ore, malolattica svolta
- Affinamento: 24 mesi in cemento sulle fecce fini.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino carico con accenni di riflessi verdognoli
- Profumo: È austero, dal profumo dolce e intenso con delicate sfumature fruttate
- Gusto: Ha un attacco deciso, solido, di buona struttura e con ottima persistenza finale.