

Bacio Delle Tortore Fiano di Avellino DOCG – Passo delle Tortore



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Pietradefusi (AV)
- Vitigno: Fiano 100%
- Densità: 3500 ceppi per ettaro
- Terreno: Argilloso calcareo
- Allevamento: Controspalliera orizzontale
- Potatura: Guyot
- Vendemmia: Prima decade di ottobre
- Vinificazione: I grappoli raccolti a mano vengono trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto fiore viene illimpidito per sedimentazione naturale a freddo
- Affinamento: Fermenta una parte in serbatoio di acciaio inox e il restante in barriques di rovere nuove. Segue un élevage di 4-6 mesi sur lies con batonnage.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino splendente, con riflessi oro antico
- Profumo: Si presenta fresco, fruttato con sentori di miele, tiglio e frutta tropicale. L'evoluzione in bottiglia produrrà nel tempo note di cedro candito e nocciola tostata
- Gusto: Sorso caldo e ben salato, attraversato da una buona freschezza che si inserisce e sostiene. Lunga la persistenza che ricorda la mandorla.