



FIANO

Denominazione	Paestum Fiano Indicazione Geografica Protetta
Uve	Fiano 100%
Annata	2019
Zona di produzione	vigneti di proprietà, a 550 mt. s.l.m. nel Comune di Bellosguardo (Salerno, Italia)
Caratteristiche del terreno	prevalentemente argilloso e calcareo, di origine vulcanica
Esposizione	est / sud-est
Forma di allevamento	spalliera a cordone speronato
Densità d'impianto	4.000 ceppi/ha.
Anno di impianto	2004
Resa per ettaro	60 q.
Tipo di agricoltura	biologico certificato
Modalità di raccolta	raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg.
Epoca di vendemmia	seconda decade di settembre
Vinificazione	diraspapigiatura dei grappoli selezionati e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata (24°- 26°C); macerazione sulle bucce per 3 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica.
Maturazione e affinamento	affinamento in serbatoio di acciaio per 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.
Descrizione	giallo paglierino carico con riflessi verdognoli: al naso sentori di frutta a polpa gialla, floreale con sfumature affumicate e sulfuree; si lascia apprezzare per la bevanda sapida e ricca, contraddistinta, grazie alla macerazione, da una piacevole struttura tannica che lo avvicina a un rosso leggero.
Temperatura di servizio	12°C – 14°C
Titolo alcolometrico	13% vol.
Acidità totale	5,70 gr/l
Zuccheri residui	1,2 gr/l
Solforosa totale	45 mg/l