



FIANO Bianco Basilicata IGT 2018

proveniente dai vigneti delle colline del Vulture, da terreni di origine vulcanica, medio impasto.

Età del vigneto: 25 anni

Vitigno: Fiano 100%

Sistema d'allevamento: Guyot

La vendemmia è avvenuta durante la prima settimana di ottobre, a mano in cassetta.

La vinificazione viene fatta in modo tradizionale con pigiatura soffice in pressa orizzontale pneumatica.

Dopo la pressatura, viene trasferito in serbatoi d'acciaio dove completa la fermentazione alcolica.

Il vino è poi rimasto a contatto con le fecce fini fino a maggio 2018, periodo in cui è andato in bottiglia.

Tenore alcolico 13% vol