

VALMEZZANA

Cilento fiano

D.O.P.

Uve: 100% Fiano

Zona di Produzione: Foria di Centola

Ambiente Pedoclimatico: -Terreno argilloso ricco di scheletro
-Clima particolarmente secco e ventilato
-Altitudine 180-250 mt s.l.m.
-Esposizione Sud-Ovest

Tipo di allevamento: Guyot

Sesto d'impianto: 1,10 mt X 2,40 mt

Piante per ettaro: Circa 3650

Anno d'impianto: 2009

Periodo di raccolta: Ultima decade di Agosto, prima decade di Settembre

Vinificazione: -Macerazione a freddo per 6/8 ore
-Fermentazione a temperatura controllata per circa un mese

Affinamento: -In acciaio sulle fecce fini per circa 3 mesi
-In bottiglia per almeno 6 mesi

Bottiglia: Renana di colore verde oliva

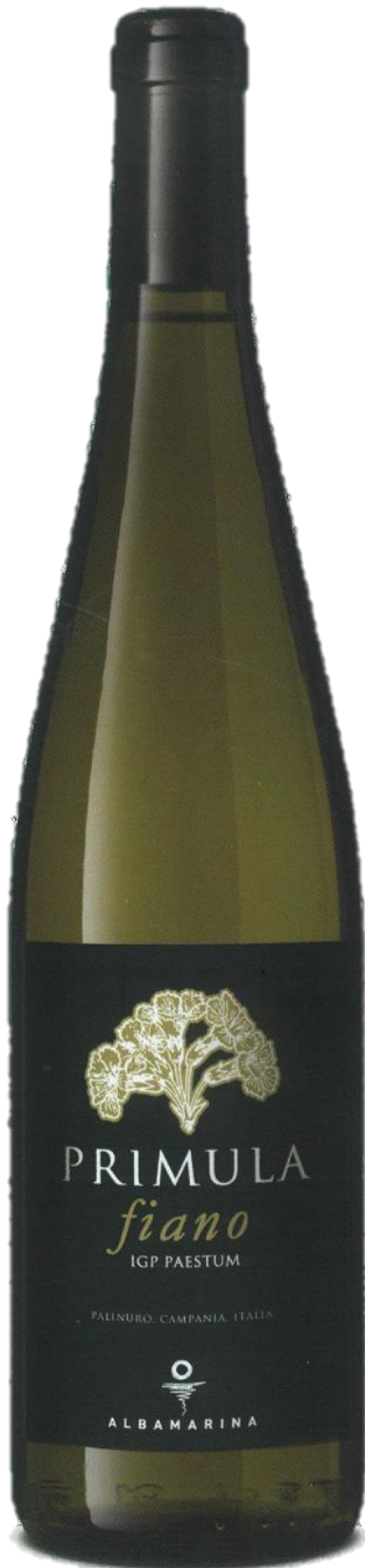
Temp. di servizio: 12°C

Longevità: Medio-Lunga

TUTTI I DATI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



ALBAMARINA



PRIMULA

fiano

I.G.P. PAESTUM

Uve: 100% Fiano

Zona di Produzione: Foria di Centola

Ambiente Pedoclimatico: -Terreno argilloso ricco di scheletro
-Clima particolarmente secco e ventilato
-Altitudine 180-250 mt s.l.m.
-Esposizione Sud-Ovest

Tipo di allevamento: Guyot

Sesto d'impianto: 1,10 mt X 2,40 mt

Piante per ettaro: Circa 3650

Anno d'impianto: 2009

Periodo di raccolta: Ultima decade di Agosto, prima decade di Settembre

Vinificazione: -Macerazione a freddo per 6/8 ore
-Fermentazione a temperatura controllata per circa un mese

Affinamento: -In acciaio sulle fecce fini per circa 3 mesi
-In bottiglia per almeno 3 mesi

Bottiglia: Renana di colore verde oliva

Temp. di servizio: 12°C

Longevità: Medio-Lunga

TUTTI I DATI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



ALBAMARINA



AGRIDDI

aglianico

I.G.P. CAMPANIA

Uve: 100% *Aglianico*

Zona di Produzione: *Foria di Centola*

Ambiente Pedoclimatico: -Terreno argilloso ricco di scheletro
-Clima particolarmente secco e ventilato
-Altitudine 180-250 mt s.l.m.
-Esposizione Sud-Ovest

Tipo di allevamento: *Guyot*

Sesto d'impianto: *0,90 mt X 2,40 mt*

Piante per ettaro: *Circa 3850*

Anno d'impianto: *2011*

Periodo di raccolta: *Ultima decade di Settembre, prima decade di Ottobre*

Vinificazione: -Macerazione con le bucce per circa 20 giorni
ad una Temp. di 24/28°C

Affinamento: -In botte grande di Rovere Sloveno per 24 mesi
-In bottiglia per 12 mesi.

Bottiglia: *Borgognotte di colore verde scuro*

Temp. di servizio: *16-18°C*

Longevità: *Lunga*

TUTTI I DATI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



ALBAMARINA



FUTOS

aglianico

I.G.P. PAESTUM

Uve: 100% *Aglianico*

Zona di Produzione: *Foria di Centola*

Ambiente Pedoclimatico: -Terreno argilloso ricco di scheletro
-Clima particolarmente secco e ventilato
-Altitudine 180-250 mt s.l.m.
-Esposizione Sud-Ovest

Tipo di allevamento: *Guyot*

Sesto d'impianto: *0,90 mt X 2,40 mt*

Piante per ettaro: *Circa 3850*

Anno d'impianto: *2011*

Periodo di raccolta: *Ultima decade di Settembre, prima decade di Ottobre*

Vinificazione: -Macerazione con le bucce per circa 20 giorni
ad una Temp. di 24/28°C

Affinamento: -In acciaio per 9 mesi
-In bottiglia per 3 mesi.

Bottiglia: *Bordolese di colore verde scuro*

Temp. di servizio: *16-18°C*

Longevità: *Lunga*

TUTTI I DATI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI



ALBAMARINA