

SUALEMENTE

Campania Bianco IGP



TERRENO: argilloso sabbioso con influenza vulcanica.

VITIGNI: **Greco:** portato in Italia dai coloni ellenici nel VII-VIII secolo a.C.; **Fiano:** antico vitigno meridionale risalente all'epoca romana; **Falanghina:** costituiva la base del vino Falerno celebre sin dai tempi dell'antica Roma.

VENDEMMIA: I-III decade di ottobre, con raccolta manuale.

RESA: 80 q/ha.

VINIFICAZIONE: vino dai caratteri varietali ben marcati ottenuto mediante fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un periodo variabile di maturazione *sur lie*.

AFFINAMENTO: in acciaio.

NOTE CARATTERISTICHE: di colore giallo paglierino,

dai sentori fini e invitanti di note floreali, di frutta esotica e di agrumi.

ABBINAMENTI: crudi di mare, carpaccio di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 12.5%.

PREMI:

- VITIGNO ITALIA 2014 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- DWWA 2014 - MEDAGLIA DI BRONZO
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 - SUPER TRE STELLE (93/100)

SOIL: sandy/clay, volcanic soil.

GRAPE VARIETIES: **Greco**: brought to Italy by Greek colonists in the 8th-7th centuries BC; **Fiano**: an ancient southern variety, the cultivation of which dates back to Roman times; **Falanghina**: these grapes were the basis of Falerno wine, which has been famous since ancient Roman times.

HARVEST: early to late October; handpicked.

YIELD: 3.2 tons per acre.

VINIFICATION: this wine

has pronounced varietal characteristics achieved by alcoholic fermentation at controlled temperatures (61-64.5°F), followed by a variable period of ageing *sur lies*.

AGEING: in steel vats.

TASTING NOTES: straw yellow in color, this wine has subtle yet inviting floral notes with exotic fruit and citrus fruit aromas.

SERVING SUGGESTIONS: raw seafood, fish carpaccio.

SERVING TEMPERATURE: serve chilled.

ALCOHOL BY VOL.: 12.5%.

AWARDS

- VITIGNO ITALIA 2014 – SILVER
- DWWA 2014 – BRONZE
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – “SUPER” 3 STARS (93/100)
