

NO_n SO₂ +

Fiano IGP Beneventano

vino biologico

Vitigno: Fiano 100%

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Zona di produzione: Comune di Benevento

Altimetria ed esposizione: 250/300 m s.l.m.

con esposizione a Sud / Sud Est

Caratteristiche del terreno: marne argilloso-calcaree ed arenarie

Resa in uva: 80 ql/ha

Periodo di raccolta: seconda metà di settembre

Fermentazione: temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15 - 19°C)

Affinamento: su fecce fini per 3 mesi - in acciaio inox

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 14°C

Vino biologico prodotto naturalmente senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico. Nella sua produzione ci siamo avvalsi esclusivamente del freddo per gestire al meglio gli sviluppi di una fermentazione con lieviti indigeni, di alcuni travasi e di una leggera filtrazione pre-imbottigliamento. Durante tutte le fasi di produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento, non abbiamo mai aggiunto solfiti. Le piccole quantità di solfiti presenti, sono esclusivamente quelle prodotte naturalmente dalla fermentazione.

* eventuali e possibili precipitazioni o depositi sul fondo della bottiglia sono da considerarsi del tutto naturali

**OPPIDA**
AZIENDA VITIVINICOLA

www.oppida.it

