



Taburno Sannio Fiano

Denominazione di Origine Protetta

Uve: Fiano 100%

Zona di Produzione: area di produzione DOCG Taburno, DOP Sannio

Esposizione ed altimetria: terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: Tufacei

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 9000

Epoca di vendemmia: inizio ottobre

Tecniche di vinificazione: a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 12° C in serbatoi di acciaio

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, presenta intensi aromi floreali, albicocca, mandorla e miele. Al sapore è pieno, morbido, fresco e ben equilibrato

Alcol svolto: 12/14%

Abbinamenti: si accompagna ad aperitivi e antipasti a base di pesce, e primi con crostacei o molluschi

Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it