
Il Bianco Quarta Generazione

- 2017 -



Uve: Fiano

Gradazione alcolica: 14%

Vigneto: Basilicata, situato a 500 mt slm

Produzione totale: 2.000 bottiglie

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione temperatura controllata di 15°C

Affinamento: Affinamento sulle fecce fini per tre mesi in vasche d'acciaio

Carattere: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, bouquet di susina e gelsomino, gusto caldo ed avvolgente con note di miele

Temperatura di servizio: 8-10°C

“Un vino che si propone a tutto pasto o come un ottimo aperitivo in una sera di estate”