Ognostro Bianco Fiano

BIANCO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Fiano
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura e fermentazione spontanea dalle uve in vasche di cemento e fibra di vetro, macerazione sulle bucce per due giorni. Affinamento sulle fecce fini in anfora per 7 mesi e successivamente in vasca inox.
Bottiglie prodotte: 4.120

PRODUTTORE

AZIENDA AGRICOLA TINESSA

Marco Tinessa

PERCHÉ

Ognostro Bianco Fiano dell'Azienda Agricola Marco Tinessa è un vino bianco floreale che si muove tra profumi e aromi di frutta, erba tagliata e fiori. Dal sorso caldo e minerale con un'acidità spiccata.

QUANDO

Quando siete leggermente in anticipo sulla merenda, l'Ognostro Bianco è il vino perfetto per uno spuntino goloso! Qualche spicchio di formaggio, un cucchiano di miele e un calcie di questo Fiano diventeranno il tuo snack preferito spezza-fame.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it