



CLAUDJA

vitigno:	Fiano
annata:	2019
gradazione alcolica:	13 % vol
denominazione:	IGP (<i>indicazione geografica protetta</i>)
località di produzione:	Lapio, contrada Arianiello
sistema d'allevamento:	cordone speronato
sesto di impianto:	240 x 140
densità di impianto:	3.000 piante per ettaro
esposizione:	Nord – Sud
altimetria:	550 m sul livello del mare
produzione:	75 q per ettaro
epoca di vendemmia:	raccolta delle uve a mano nella prima settimana di ottobre e
vinificazione:	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per il 60 % in acciaio e per il 40% in botticelle di castagno, affinamento in bottiglia per 3 mesi
colore:	giallo intenso con riflessi dorati
profumi:	nocciole tostate, vaniglia, pasta di mandorle
sapore:	L'acidità bilanciata lo rende piacevolmente fresco con sentori di confettura di albicocche e di ginestra. Un vino da sorvegliare con calma godendo di tutte le sue sfumature
acidità:	5,40 g/litro
capacità di invecchiamento:	fino a 5 anni
abbinamenti:	pesce alla griglia o al forno.