



tenuta sarno 1860

SARNO 1860

Annata 2019

Fiano di Avellino DOCG

Zona di produzione

Candida (AV)

Caratteristiche del vigneto

Composizione del suolo argilloso-calcareo con residui vulcanici e pietra bianca di Candida; altitudine di 630 mt sul livello del mare ed esposizione Sud/Est

Uvaggio

100% Fiano di Avellino

Vendemmia e vinificazione

Vendemmia manuale e vinificazione con pressatura soffice delle uve

Fermentazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata, con lieviti selezionati neutri; affinamento in acciaio 22 mesi sulle fecce fini e 4 mesi in bottiglia

Enologo

Vincenzo Mercurio

Note di degustazione

Agrumato floreale, presenta eleganti note iodate e minerali. Il balsamico e il sottobosco ne esaltano la grande freschezza. Pronto, ma destinato ad un lungo invecchiamento.

