



CANTINE ANTONIO CAGGIANO

TAURASI - ITALIA

MEL

VINO BIANCO DOLCE

Uvaggio

Fiano di Avellino 70 % - Greco di Tufo 30 %

Zona di produzione

Terreni ricadenti nell'areale DOCG Fiano di Avellino e Greco di Tufo.

Esposizione ed Altimetria

Esposizione Sud-Ovest - Terreni collinari a circa 400 s.l.m.

Tipologia di terreno

Argilloso calcareo

Sistema di allevamento

Spalliera con potatura a Guyot

Densità dell'impianto e Resa per ettaro

4000 viti /ettaro - 60 q.li /ettaro con Kg 1,5 per pianta

Epoca di vendemmia e Tipologia di raccolta

Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale.

Tipo di vinificazione

Le uve, per la fase di appassimento, sono posizionate su graticci di legno e portate in un locale areato per circa due mesi al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina; seguirà una pressatura soffice. La fermentazione alcolica e la maturazione avverrà in barriques francesi per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi..

Caratteristiche organolettiche

Alcool 12,5 % - Acidità 5,5 g/l

Colore giallo dorato cristallino

Note di miele, albicocca secca, agrumi canditi e sensazioni balsamiche.

Dolcezza ben bilanciata dalla buona spalla acida.

