

SANTÀRI

Denominazione
Fiano di Avellino DOCG

Uve
Prodotto, solo in annate particolarmente calde, con uve 100% Fiano di Avellino provenienti esclusivamente dai siti aziendali di Lapio.

Vinificazione
Il Santàri si ottiene dalla premitura estremamente soffice delle uve più mature con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 8°C. per circa 5 mesi e sosta sulle fecce fino al completo illimpidimento.

Affinamento
L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 12 mesi, senza alcun processo di refrigerazione e filtrazione.

Colore
Il colore è giallo oro antico.

Profumo
Il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca secca, magnolia, nocciola tostata e idrocarburi.

Sapore
Al palato è secco, caldo, morbido, con una adeguata freschezza, confermando e amplificando le sensazioni odorose percepite all'olfatto.

Il Santàri appena pronto dopo 24 mesi dalla vendemmia è da assaporare negli anni a venire.

FILADORO AZIENDA AGRICOLA

Contrada Cerreto, 19
83030 LAPIO (AV) - I

telefono | fax 0825 982536
www.filadoro.it
e-mail info@filadoro.it

