



TENUTA SELLATA
1919



RESIMA

2023

Cilento Fiano DOC

Bezeichnung

Cilento Fiano DOC

Rebsorte

Fiano

Anbaugebiet

Torre Orsaia (SA), Campania, Italy

Bodentypologie

Cilentanischer Flysch, tonig-kalkig, mittlere Mischung

Erziehung und Dichte

Spalier mit Guyot-Schnitt, 3500 Pkt./ha

Ausrichtung

West/Süd-West (300 m.ü.M)

Ertrag

8000 l/ha

Ernte

I./II. Dekade im September

Vinifikation

Sorgfältige Auswahl und sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks für etwa einen Monat. In den folgenden 4 Monaten wird alle 2 Wochen eine Batonnage durchgeführt.

Reifung

5 Monate in Stahltanks, 2 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt

13%

Charakteristik

Lichte strohgelbe Farbe.

Prägnantes Bukett mit feinen Noten, die von puren Früchten bis hin zu Wildblumen reichen.

Der Geschmack ist zart, schlank und elegant.

AZIENDA AGRICOLA TENUTA SELLATA

Via G. B. Pagano, 59 - 84077 - Torre Orsaia (SA)

+39 0974 985008 | info@tenutasellata | www.tenutasellata.it