



TENUTA SELLATA  
1919



## RESIMA

2024

Cilento Fiano DOC



### Denominazione

Cilento Fiano DOC

### Vitigno

Fiano

### Zona di Produzione

Torre Orsaia (SA), Campania, Italia

### Tipologia del Terreno

Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto

### Sistema di Allevamento e Densità

Spalliera con potatura Guyot, 3500 p.te/ha

### Esposizione

Ovest/Sud-Ovest (300 m.s.l.m.)

### Resa

70ql/ha

### Vendemmia

I/II decade di settembre

### Vinificazione

Accurata selezione e soffice pressatura delle uve seguita da fermentazione a temperatura controllata per circa un mese. Nei successivi 4 mesi viene effettuato il batonnage ogni 2 settimane

### Affinamento

5 mesi in tini di acciaio, 2 mesi in bottiglia

### Grado Alcolico

13%

### Note Degustative

Colore giallo paglierino tenue. All'olfatto è incisivo, con note che variano dalla frutta bianca ai fiori di campo. Al gusto è delicato, snello ed elegante