RENATO COSIMATO
VITICOLTORE



DICIOTTO VENTICINQUE

Campania Fiano IGP

Diciotto Venticinque è un bianco di grande personalità, vinificato esclusivamente in acciaio per preservarne integrità e freschezza. Si presenta con un elegante aspetto di colore giallo paglierino arricchito da riflessi dorati, che anticipano la sua complessità. Al naso esprime un bouquet ampio e raffinato, con aromi di fiori bianchi, frutta secca e delicate spezie. Il sorso è pieno, armonico ed equilibrato, con una struttura che sostiene un finale lungo e avvolgente. Un Fiano capace di coniugare eleganza e profondità, perfetta espressione del territorio campano.

INGREDIENTI

uve, solfiti

SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Vitigno
Fiano 100%

Resa
80 q.li

Sistema d' Allevamaneto
guyot

Vendemmia
inizio ottobre

Vinificazione
in bianco, a temperatura controllata

Affinamento
6 mesi in acciaio e poi 6-12 mesi in bottiglia

Grado Alcolico
13,00%

Temperatura di servizio
8°- 10°

Bottiglie prodotte
1500