



Phasis

Tenute del Fasanella

Fiano IGP Paestum 2010

Vitigno: 100% Fiano

Vigneto: esposto a nord-est con sistemazione a rittochino, suolo argilloso-calcareo, subalcalino, ricco di scheletro calcio-magnesiaco, potatura a cordone speronato, 4350 piante/ha per 2,4 ettari a 300 metri s.l.m.

Produzione: 64 ql/ha

Bottiglie prodotte: 13.000

Vinificazione: in totale assenza di solforosa.

Raccolta manuale in ceste da 15 kg il 12 settembre 2010; diraspatura; macerazione pellicolare; macerazione alcolica in acciaio per 6 giorni a temperatura controllata; svinatura e pressatura soffice; proseguo della fermentazione per altri 16 giorni. Maturazione in acciaio su fecce totali per 8 mesi.

Valori analitici:

Alcol: 13,77 % v/v

Anidride solforosa totale: 6 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,57

Acidità totale: 5,85 g/l (esperssa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,27 g/l (esperssa in acido acetico)

Orac: 455 µmoli TE

Tipo di chiusura: sughero

Prodotto disponibile da: luglio 2011

Sito web: www.tenutedelfasanella.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

