



Bacioilcielo 2022

IGP Paestum Fiano



Vitigni: Fiano 90%, Falanghina 10%

Vigna di origine: vigneti situati nel comprensorio cilentano

Terreno: flich cilentano argilloso calcareo

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Lavorazione: 50% pressatura soffice dei grappoli interi e decantazione statica del mosto

Macerazione: 50% per 24 ore delle uve diraspate e pigiate

Affinamento in acciaio e sulle fecce fini con batonnage periodici

Alcol: 12,5%

Note degustative:

Intenso e fresco al naso, di media aromaticità. Pera, pesca e frutta tropicale all'olfatto. Al palato fresco e di medio corpo. Ottimo sulla cucina mediterranea di pesce, imperdibile con alici in beccafico su foglia di limone.