

Joaquin

PIANTE A LAPIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania

Zona produttiva Comune di Lapio (AV). Il vigneto si trova in Località Boschi, a 550 metri s.l.m.

Vitigno 100% Fiano

Età media delle vigne 35 anni

Tipologia del terreno Terreni stratificati e complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione e affinamento Fermentazione con lieviti indigeni e lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperatura non controllata. Affina in tonneau di castagno e acacia di secondo e terzo passaggio a contatto con le fecce fini, prima di maturare in acciaio e successivamente in bottiglia per minimo 12 mesi.

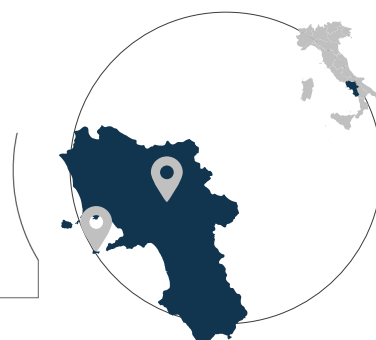
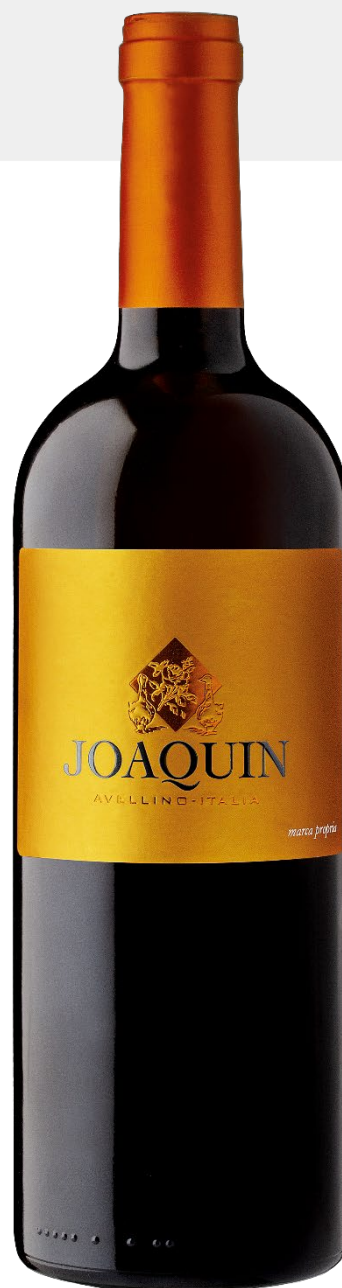
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino carico, brillante con sfumature dorate dovute all'evoluzione e al lungo affinamento in legno e in bottiglia del vino.

Profumo Al naso è ricco e molto complesso: si intrecciano note di spezie, erbe aromatiche, nocciole, agrumi, miele e sale.

Sapore Il sorso è ricco, complesso, intenso, raffinato e di grande personalità. È un vino di corpo, persistente, con grande freschezza e acidità, che lascia presagire le potenzialità in termini di evoluzione e affinamento in bottiglia.

Abbinamenti Perfetto con pesce e carni bianche in umido, crostacei al vapore, riso ai frutti di mare



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA

