



TENUTA SELLATA  
1919



## RESIMA

2022

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**

80q/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**

12,5%

### **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