



TENUTA SELLATA
1919



RESIMA

2023

Cileto Fiano DOC

Dénomination

Cileto Fiano DOC

Cépage

Fiano

Zone de Production

Torre Orsaia (SA), Campania, Italy

Type de Terrain

Argilo-calcaire à texture moyenne Cileto Flisch

Système de Formation et Densité

Espalier en taille Guyot, 3500 pte/ha

Exposition

Ouest/Sud-Ouest (300 m.a.s.l.)

Rendement

80q/ha

Récolte

1ère/2ème décade de Septembre

Vinification

Sélection soignée et pressage doux des raisins, suivi d'une fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier pendant environ un mois. Pendant les 4 mois suivants, le batonnage est effectué toutes les 2 semaines.

Maturation

5 mois en cuves d'acier, 2 mois en bouteille

Teneur en Alcool

13%

Notes de Dégustation

Couleur jaune paille pâle. C'est incisif au nez, avec des notes qui varient du fruit blanc aux fleischchamp. Le goût est délicat, fin et élégant.

AZIENDA AGRICOLA TENUTA SELLATA

Via G. B. Pagano, 59 - 84077 - Torre Orsaia (SA)

+39 0974 985008 | info@tenutasellata | www.tenutasellata.it