



**Vitigno** 100% Fiano, denominazione VDT

**Vigna** Località Lapio (AV) altitudine 500mt ca., età vigna 30-70 anni, terreno argilloso-calcareo. Trattamenti: bentonite, verderame, zeolite.

**Viticultura** Allevamento a spalliera, con cordone speronato, potatura a febbraio e potatura verde ad Agosto.

**Vinificazione** Vendemmia manuale a fine settembre, pigiatura il giorno successivo la raccolta, 3 giorni di macerazione e svinatura. Fermentazione con lieviti indigeni e senza l'aggiunta di nessun prodotto chimico (No So2).

**Affinamento** 6 mesi in vetroresina e 2 mesi in acciaio.

**Imbottigliamento** Nessuna filtrazione o stabilizzazione, aggiunta di < 40mg/l SO2 all'imbottigliamento. Tappi in sughero naturale

**Cifre** Resa: 25 ql/ha, bottiglie prodotte 1.050, Alcol 13%

**Marco Tinessa**

*marco@ognostro.it +39 338 4546 717*