

Scheda tecnica Ognostro Bianco 2019



Varietale 100% Fiano di Avellino

Vigna Situata a Lapio, nella denominazione "Fiano di Avellino", 500mt
Altitudine, esposizione Nord Ovest, vigne di 50/60 anni.

Viticultura Agricoltura biologica, allevamento a cordone speronato, vendemmia
manuale alla fine di settembre..

Numeri Resa 38qli/ha, produzione: 2.000 bottiglie e 48 magnums, alcol 13.5%

Vinificazione Pigia diraspatura e fermentazione sulle bucce per 3-4 giorni, con soli
lieviti indigeni. Nessun controllo della temperatura. Affinamento di 7
mesi in vasche di vetroresina e acciaio. SO2 aggiunta a fine
fermentazione malolattica.

Imbottigliamento Imbottigliato a Giugno 2020, nessuna filtrazione, stabilizzazione o
aggiunta di solforosa. Tappi in sughero naturale.



Azienda Agricola Tinessa s.s.

Via Cervinara, 11 – 82016 Montesarchio (BN)

marco@ognostro.it +39 338 4546 717