

Scheda tecnica Ognostro Bianco 2020



Varietale 100% Fiano di Avellino

Vigne Due differenti parcelle situate a Lapio, nella denominazione "Fiano di Avellino", 500mt Altitudine, una con esposizione Nord Ovest, vigne di 50/60 anni e l'altra con esposizione Nord Est, vigne di 20 anni

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

Numeri Resa 38qli/ha, produzione: 4.000 bottiglie e 120 magnums, alcol 13.5%

Vinificazione Pigiadiraspatura e fermentazione sulle bucce per 2-3 giorni, con soli lieviti indigeni. Nessun controllo della temperatura. Affinamento di 7 mesi in vasche di vetroresina e acciaio. 20mg/lit di SO2 aggiunta a fine fermentazione malolattica. Nessun prodotto enologico utilizzato.

Imbottigliamento *Imbottigliato a Giugno 2021, nessuna filtrazione, stabilizzazione. Tappi in sughero naturale.*



Azienda Agricola Tinessa s.s.
Via Cervinara, 11 - 82016 Montesarchio (BN)
marco@ognostro.it +39 338 4546 717