

C A N T I N E  
**I FAVATI**  
1 9 1 5



PIETRAMARA Etichetta Bianca Fiano di Avellino DOCG Riserva

Vitigno: Fiano di Avellino 100%

Provenienza Vigneti: Contrada Pietramara, situata sulle colline di Atripalda (Av) a circa 400/450 mt s.l.m.  
Terreno: calcareo argilloso.

Selezione in vigna dei filari e dei grappoli in alto più esposti al sole

Vendemmia: tardiva a fine ottobre/inizio novembre

Vinificazione: a temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox con totale macerazione a contatto con le bucce per 12-24-36 ore.

Maturazione sulle fecce nobili fino a primavera

Imbottigliamento effettuato senza filtrazione

Minimo un anno di affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino intenso, profumi ricchi di fiori bianchi e gialli, frutti tropicali intensi e concentrati. Sapore secco, fresco e sapido.

Abbinamento - Particolarmente indicato nella cucina mediterranea su antipasti e piatti raffinati a base di pesce ad una temperatura di 10° C, su piatti di pesce al forno o carni bianche ad una temperatura di 12° C e su formaggi stagionati ad una temperatura di 14° C.