

Joaquin

110 OYSTER

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania Bianco

Zona produttiva Comune di Montefusco (AV). Il vigneto di 1,2 ha si trova a 550 metri s.l.m. ed è coltivato con pratiche biologiche.

Vitigno 100% Greco

Età media delle vigne 30 anni

Tipologia del terreno Terreni franco-argillosi.

Sistema di allevamento A spalliera.

Vinificazione e affinamento Pressatura lenta seguita da breve fase di macerazione in pressa (6 ore). 55% della massa ha condotto fermentazione alcolica in botti di rovere di quarto passaggio, 45% fermentato in acciaio inox. Lieviti selezionati. Malolattica svolta con batteri indigeni. Frequenti batonnage.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso emerge un bouquet intenso di fiori e frutta a polpa bianca, con note di pesca e albicocca e con un accenno minerale a agrumato.

Sapore Al sorso spiccano echi aromatici già avvertiti al naso con una vivace acidità che regala persistenza e lunghezza. Il corpo la struttura sono ben definiti.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti di mare, pesce al forno e alla griglia e a carni bianche.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA

