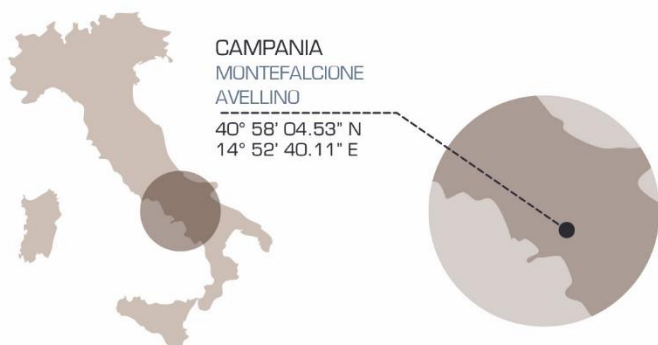


JOAQUIN
MONTEFALCONE / CAMPANIA

FIANO JQN 203
PIANTE A LAPIO



VITIGNO
Fiano

TIPOLOGIA TERRENO
Vulcanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
A starseto

AFFINAMENTO
In botti di castagno di Argeola

GRADO ALCOLICO
12,0%

VENDEMMIA
Manuale

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino è considerato tra le più affascinanti e coinvolgenti espressioni di Fiano campano. Dopo una vinificazione e un invecchiamento in botti di castagno di Argeola (un legno particolarmente ricercato che deriva da alberi cresciuti in una zona molto vocata, ma altrettanto difficile), le uve danno vita ad un vino dorato luminoso, che conquista al naso con il suo bouquet complesso di aromi di spezie, frutta secca, erbe spontanee, miele. Il sorso rivela un corpo intenso e di grande personalità, raffinato e profondo. Un bianco di grande longevità che può essere conservato anche per 10 anni.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com