



“NIÈ” BIANCO CAMPANIA IGT

DENOMINAZIONE	Campania IGT
ANNATA	2017
VITIGNO	33% Fiano, 33% Falanghina, 33% Greco
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Taburno
ALTITUDINE VIGNETI	450 mslm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Ovest
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	5000
RESA PER ETTARO	120 q/l
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni
FERMENTAZIONE	Contenitori di acciaio per circa 5 mesi
GRADO ALCOLICO	13,50 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia tronco-conica cl 0.75, cartone ondulato, tappo tecnico
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Armonia di sapori e odori ben amalgamati tra di loro, freschi e delicati ma decisi e corposi allo stesso tempo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10° C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Antipasti di mare, selezione di “pizza”
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice a “tulipano”

CANTINE IANNELLA®
1920

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it