

PORTO^{DI}MOLA

COLLE LEPRE FIANO ROCCAMONFINA I.G.P

Profonda
carattere

Dopo una paziente sperimentazione in vigna, a completare la gamma Porto di Mola nel 2011 nasce il Colle Lepre. Questo Fiano conferma l'attaccamento della famiglia Esposito alle tradizionali varietà di uve campane ed afferma la vocazione dei nostri terreni a dare prodotti di alta qualità. In questo vino troviamo la massima espressione dei varietali accompagnata da una spiccata freschezza e mineralità, frutti di un mirato equilibrio tra pianta, territorio e professionalità in cantina.

- Nome prodotto:** Colle Lepre
Vitigno: Fiano
Confezionamento: 750 ml
Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina
Denominazione: Fiano Roccamonfina I.G.P
Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi
- Nr di Bottiglie prodotte:** 6000
Età media delle viti: 10 anni
Ceppi per Ettaro: 3600
Età del vigneto: 2008
Forma d'allevamento: Guyot
Produzione per Ettaro: 90 ql/ha
Raccolta: A mano in cassette da 15 kg
Epoca di vendemmia: Metà Ottobre
Vinificazione: In tini di acciaio a temperatura controllata dopo una breve permanenza sulle bucce in ambiente ridotto
Affinamento: Sulle fecce in acciaio per 8 mesi, minimo 4 mesi in bottiglia
Colore: Giallo paglierino più o meno intenso
Profumo: Gradevole, Fruttato, Erbaceo
Sapore al palato: Sapido, Armonico, Profondo e con un'ottima e spiccata Mineralità.

CARATTERISTICHE

- Alcool:** 13,5%
Acidità: 6,08 g/L Ph 3,50
Zuccheri: 4 g/L
Estratto secco netto: 23 g/L
Temperatura di servizio: 10/12 °C
Abbinamenti gastronomici: Ideale come aperitivo, antipasti magri di pesce, con ostriche, frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce di alta cucina.



SCARICA
LA SCHEDA