



CLEMENTE

VITICOLTORI IN MONTESARCHIO DAL 1719



FIANO

FIANO BENEVENTANO IGP

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 15°C.
Affinamento in acciaio per alcuni mesi e maturazione in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore paglierino con riflessi verdognoli e sapori di frutta di mandorla.

ZONA DI PRODUZIONE	Baselice
TERRENO	Argilla e arenaria
VITIGNO	100% fiano
ALTIMETRIA	Da 400 a 500 metri slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Impianto a filari con potatura guyot
VENDEMMIA	Manuale. Prima decade di ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	12°
PRODUZIONE ANNUALE	2000 bottiglie

www.masseriaclemente.it

Azienda Agricola Clemente Riccardo
Via Benevento 78, 82016 Montesarchio BN
P. Iva 01700180621 - C.F. CLMRCR96H1A783H
Telefono e Fax (+39) 0824 834392 Mobile: (+39) 327 5643188
E-mail: info@masseriafrattasi.it - Web: www.masseriafrattasi.it