



TENUTA MADRE

Vigna Bosco Grande

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ANNATA

2024

COMPOSIZIONE

Fiano 100%

PROVENIENZA UVE

Contrada Folette, Montefalcione (AV)

SUPERFICIE VIGNETO

2,60 ha

ALTITUDINE VIGNETO

450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE VIGNETO

est-ovest

TIPOLOGIA DEL TERRENO

argilloso, sabbioso

ETÀ DELLE VITI

7 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

3100 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

spalliera

POTATURA

guyot

RESA

70 quintali per ettaro



Vigna Bosco Grande è un Fiano di Avellino scattante e vibrante, un cru dal territorio del Comune di Montefalcione, espressione del territorio da cui proviene.

EPOCA DELLA VENDEMMIA

prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

i grappoli sono raccolti a mano in piccole cassette forate, quindi sono pressati in maniera soffice.

La fermentazione è condotta a basse temperature interamente in serbatoio di acciaio inox. Il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa otto mesi sulle fecce fini.

AFFINAMENTO

in bottiglia per un minimo di sei mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3233 bottiglie e 50 magnum

ESAME ORGANOLETTICO

giallo paglierino brillante, scattante e vibrante al sorso. Ampio e compiuto nei profumi di albicocca, mango e acacia, chiude con ricordi di macchia mediterranea. Sorso pieno ed espressivo.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

ideale per accompagnare crostacei, pesci e crudi di pesce.