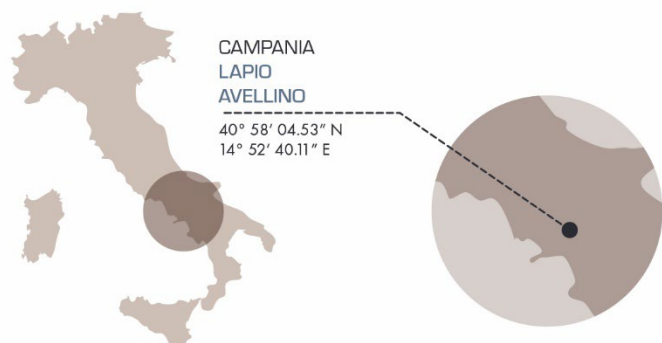


JOAQUIN
LAPIO / CAMPANIA

110 OYSTER



ANNO DI
FONDAZIONE
1999



ESTENSIONE
TERRITORIO
5 Ha



VITIGNI
FIANO / AGLIANICO / GRECO
FALANGHINA / BIANCOLELLA
CIUNCHESA



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
33.000

TIPOLOGIA

IGT Campania Bianco

VITIGNO

100% Greco

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montefusco,
in un vigneto di 1,2ha a
550 metri s.l.m.

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

A spalliera

ETA DELLE VIGNE

Fino a 30 anni

**VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO**

Pressatura lenta seguita da
breve fase di macerazione
in pressa (6 ore). 55% della
massa ha condotto
fermentazione alcolica in
botti di rovere di quarto
passaggio, 45% fermentato
in acciaio inox. Lieviti
selezionati.

Malolattica svolta con
batteri indigeni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco-argilloso



NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emerge un bouquet intenso di fiori e frutta a polpa bianca, con note di pesca e albicocca e con un accenno minerale a agrumato. Al sorso spiccano echi aromatici già avvertiti al naso con una vivace acidità che regala persistenza e lunghezza. Il corpo la struttura sono ben definiti.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di mare, pesce al forno e alla griglia e a carni bianche.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it