



AZIENDA AGRICOLA
DI FUCCIO

VIGGIANO (PZ) | BASILICATA | ITALIA



VIGGIANO
SPIRITO LUCANO



EREMO

BASILICATA BIANCO

BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

Azienda Agricola Di Fuccio

Via Foresta, 3 - Viggiano (PZ)

Anno di fondazione: 2002

Altitudine: 600 m slm – pianeggiante

Resa delle uve: ql. 80 – 100 per ettaro

Vitigno: Fiano e Jusana

Terreno: il vigneto si sviluppa in parte su terreno alluvionale e in parte su terreno di medio impasto.

Potatura: gujot, 5 gemme per tralcio

Epoca vendemmia: inizio ottobre, rigorosamente manuale in cassette forate.

Enologo: Fabio Mecca

Vinificazione e affinamento: le uve vengono sgrappolate e portate in pressa, segue breve macerazione pellicolare con aggiunta di ghiaccio secco, classica fermentazione in bianco a bassa temperatura per 20 giorni, segue affinamento sul feccino di fermentazione. Residuo Zuccherino 2 g/l

Dati analitici: gradazione alcolica 12.50 %
Acidità Totale 7.30 g/l - PH 2.80

Temperatura di servizio: 6°- 8° in calice alto e svasato

Note di degustazione: nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino chiaro con tenui riflessi dorati, al naso presenta eleganti note agrumate con prevalenza di limone verde, camomilla e mela golden. Al gusto si presenta con grande personalità sostenuta da ottima acidità compensata da bella persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo per crudi di mare, frittura di paranza, da provare su salsiccia e friarielli.

Bottiglia: 750 ml

Consulta le disposizioni del tuo Comune
per la raccolta differenziata

BOTTIGLIA	VETRO-GL71	Raccolta Differenziata
TAPPO	SUGHERO FORS1	Raccolta Differenziata
CAPSULA	PVC-PVC3	Raccolta Differenziata