

Tenuta Sarno 1860

Fiano di Avellino *DOCG Erre*

Estensione vigneto: 3 ettari

Composizione del suolo: argilloso calcareo con residui vulcanici, roccia bianca.

Impianto: Guyot

Ceppi/Ettaro: 5.500

Resa/Ettaro: 40/45 quintali per ettaro

Altitudine: 630 mt. sul livello del mare

Esposizione: Sud/Est

Epoca della vendemmia: prima/seconda settimana di ottobre

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG Erre

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino

Nome del vino: Sarno 1860

Bottiglie prodotte: 3000

Vinificazione: in acciaio

Modalità di vendemmia: a mano con cassette da kg. 15

Fermentazione: a temperature controllata con lieviti indigeni

Affinamento: in acciaio diciotto mesi sulle fecce fini e 3 mesi in bottiglia prima di uscire in commercio.

Degustazione: Eleganti note di agrumato, fruttato, floreale, balsamico e menta, pesca gialla, pompelmo, chiude con una nota di nocciola tostata. Al palato lungo e verticale, molto fresco e complesso. Gustoso, pieno, intenso e persistente, bilanciato, un vino di classe. E' già pronto ma può invecchare anche 5/7 anni.

Temperatura di servizio: 10/12°

Enologo: Vincenzo Mercurio