



FIANO GRAN RISERVA

VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.
 ANNO DI IMPIANTO: 2009.
 SISTEMA DI ALLENAMENTO:
 Posizionamento verticale dei getti.
 TIPO DI SUOLO: Argilloso, calcareo e
 con rocce nel sottosuolo.

ALTITUDINE: 1.000 metri sopra il
 livello del mare.
 RESE DI UVAGGIO: 8.000 kg/ha.
 VENDEMMIA: Manuale.

VINIFICAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Fiano.
 VINIFICAZIONE: Selezione manuale dell'uva su nastro trasportatore. Pressatura delle intere bacche d'uva. Separazione del primo mosto e decantazione per 48 ore a 10°C senza l'uso di enzimi pectolitici. Fermentazione in nuove botti di rovere francese da 500 litri con lieviti selezionati a una temperatura compresa tra 18°C e 20°C. Una volta terminata la fermentazione alcolica, vengono adottate le necessarie precauzioni per evitare l'avvio della fermentazione malolattica. Invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere francese da 500 litri (durante questo processo, vengono effettuati periodicamente batonnage). Assemblaggio di bottai e imbottigliamento. PRODUZIONE: 4.000 bottiglie/anno.
 ENOTECNICO: Juan Ubaldini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino bianco con riflessi dorati. Al naso presenta aromi di fiori bianchi, come il gelsomino, e spezie. Ha un ingresso fresco e secco, con un finale persistente. L'invecchiamento può essere percepito principalmente nel retrogusto.
 SERVIRE: Tra 10°C e 12°C.