



## NEMBO



**Uve** Fiano 100%

**Ubicazione** Comune di Solopaca Foglio 12 Part.122

**Altitudine** circa 250-300 mt slm

**Esposizione** Est / Ovest

**Terreno** argilloso vulcanico

**Resa per ettaro** max 50 ql

**Impianto** guyot singolo a 4000 ceppi / ettaro

**Raccolta** manuale durante la prima decade di Settembre, previo eventuale diradamento sanitario a Luglio

**Vinificazione** tavolo di selezione degli acini, breve macerazione pellicolare e successiva pressatura soffice. Chiarifica per decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Senza fermentazione malolattica.

Batonnage delle fecce fini per 3 mesi.

**Elevazione** acciaio per 8 mesi

**Affinamento** in bottiglia per almeno 3 mesi

**Invecchiamento** da 6 mesi a 5 anni (dipende dai gusti e dall'annata)

**Colore** giallo paglierino chiaro

**Profumo** fiori di campo, pesca gialla, frutti tropicali

**Gusto** finemente speziato, con una leggera nota minerale che cresce con l'affinamento in bottiglia

**Temperatura di servizio** 8°- 10°

**Bottiglie prodotte annue** 3.000 in media

**Tappo** DIAM 5

