

resigo



RESIGO
FIANO CAMPANIA
Indicazione geografica tipica
2013

Vino ottenuto esclusivamente da uve Fiano con pigiatura soffice delle uve e affinamento in acciaio per nove mesi su fecce fini.

Imbottigliato dall'azienda dryas monofasica (s.v.) Italia
www.cantinadryas.it

dryas

0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO
FIANO CAMPANIA
Indicazione geografica tipica
2013

Vino ottenuto esclusivamente da uve Fiano con pigiatura soffice delle uve e affinamento in acciaio per nove mesi su fecce fini.

Imbottigliato dall'azienda dryas monofasica (s.v.) Italia
www.cantinadryas.it

dryas

0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO
FIANO CAMPANIA
Indicazione geografica tipica
2013

Vino ottenuto esclusivamente da uve Fiano con pigiatura soffice delle uve e affinamento in acciaio per nove mesi su fecce fini.

Imbottigliato dall'azienda dryas monofasica (s.v.) Italia
www.cantinadryas.it

dryas

0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO
FIANO CAMPANIA
Indicazione geografica tipica
2013

Vino ottenuto esclusivamente da uve Fiano con pigiatura soffice delle uve e affinamento in acciaio per nove mesi su fecce fini.

Imbottigliato dall'azienda dryas monofasica (s.v.) Italia
www.cantinadryas.it

dryas

0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO
FIANO CAMPANIA
Indicazione geografica tipica
2013

Vino ottenuto esclusivamente da uve Fiano con pigiatura soffice delle uve e affinamento in acciaio per nove mesi su fecce fini.

Imbottigliato dall'azienda dryas monofasica (s.v.) Italia
www.cantinadryas.it

dryas

0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO
FIANO CAMPANIA
Indicazione geografica tipica
2013

Vino ottenuto esclusivamente da uve Fiano con pigiatura soffice delle uve e affinamento in acciaio per nove mesi su fecce fini.

Imbottigliato dall'azienda dryas monofasica (s.v.) Italia
www.cantinadryas.it

dryas

0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol

dryas

via Toppole, 10 - Montefredane Av
info@cantinadryas.it/www.cantinadryas.it

NOME
Resigo

DENOMINAZIONE
Campania Fiano
Indicazione geografica tipica (IGT)

ANNATA
2013

VITIGNO
Fiano (100%)

ZONA DI PRODUZIONE
Montefredane (Av), Italia

VIGNETI
Uve Fiano allevate a contropalliera (Guyot) su terreno argilloso/calcareo ad un'altitudine di circa 320 m s.l.m. nella località Toppole

VENDEMMIA
La vendemmia a mano viene fatta dalla prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pressate in modo soffice e lento estraendone il mosto fiore. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C

MATURAZIONE
In serbatoi di acciaio inox per 9 mesi su fecce fini, e affinata in bottiglia per altri 2-3 mesi

ANALISI DESCRITTIVA
Colore paglierino con accenni di sfumature verdoline. All'olfatto è intenso e piacevole; si percepisce la frutta gialla con riconoscimenti di pesca e ananas, lievi sentori di erbe aromatiche da macchia mediterranea, minerale e leggera tostatura. Il sorso è polposo e ricco; fresco con una piacevole scia sapida, di corpo, ben amalgamato in tutte le componenti, invitante e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Le piacevoli sensazioni e sapidità, ben equilibrate da doti di morbidezza lo rendono particolarmente indicato per primi piatti a base di pesce, grigliate e pesce al forno, ma è ottimo anche con verdure saporite, carni bianche e formaggi giovani

TITOLO ALCOLIMETRICO
12,5 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Va servito ad una temperatura di circa 10-12°C

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO
Bordolese di 0,75 L
Bordolese di 1,5 L
Cartone da 6 bottiglie

ETICHETTA
6 etichette con 6 diverse immagini fotografiche

BOTTIGLIE PRODOTTE
n. 2000 da 0,75 L
n. 400 da 1,5 L

CURIOSITÀ
Resigo è il nome di uno dei valloni nei pressi dell'azienda