

# resigo



RESIGO  
FIAND CAMPANIA  
Indicazione geografica tipica  
2013  
Vino ottenuto esclusivamente da uva Fiano con pigiatura soffice della vite e affinamento in acciaio per nove mesi su feccia fine.  
Imbottigliato dall'azienda dryas montefredane (av) italia  
www.cantinadryas.it  
0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO  
FIAND CAMPANIA  
Indicazione geografica tipica  
2013  
Vino ottenuto esclusivamente da uva Fiano con pigiatura soffice della vite e affinamento in acciaio per nove mesi su feccia fine.  
Imbottigliato dall'azienda dryas montefredane (av) italia  
www.cantinadryas.it  
0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO  
FIAND CAMPANIA  
Indicazione geografica tipica  
2013  
Vino ottenuto esclusivamente da uva Fiano con pigiatura soffice della vite e affinamento in acciaio per nove mesi su feccia fine.  
Imbottigliato dall'azienda dryas montefredane (av) italia  
www.cantinadryas.it  
0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO  
FIAND CAMPANIA  
Indicazione geografica tipica  
2013  
Vino ottenuto esclusivamente da uva Fiano con pigiatura soffice della vite e affinamento in acciaio per nove mesi su feccia fine.  
Imbottigliato dall'azienda dryas montefredane (av) italia  
www.cantinadryas.it  
0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO  
FIAND CAMPANIA  
Indicazione geografica tipica  
2013  
Vino ottenuto esclusivamente da uva Fiano con pigiatura soffice della vite e affinamento in acciaio per nove mesi su feccia fine.  
Imbottigliato dall'azienda dryas montefredane (av) italia  
www.cantinadryas.it  
0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol



RESIGO  
FIAND CAMPANIA  
Indicazione geografica tipica  
2013  
Vino ottenuto esclusivamente da uva Fiano con pigiatura soffice della vite e affinamento in acciaio per nove mesi su feccia fine.  
Imbottigliato dall'azienda dryas montefredane (av) italia  
www.cantinadryas.it  
0,75 l e PRODOTTO IN ITALIA 12,5% vol

# dryas

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

**NAME**  
Resigo

**DENOMINATION**  
Campania Fiano  
Protected Geographical Indication (PGI)

**VINTAGE**  
2013

**GRAPE**  
100% Fiano

**BOTTLING AREA**  
Montefredane (Av), Italia

**GROWING METHOD**  
Guyot on clayey/calcareous soil

**ALTITUDE**  
About 350 m a.s.l. at Toppole vineyard

**HARVEST**  
From first week of october

**WINEMAKING**  
Grapes are softly and slowly pressed till extraction of juice

**FERMENTATION**  
15°C at controller temperature

**REFINEMENT**  
In stainless steel tanks for 9 months and 3 months in bottle

**SENSORY ANALYSIS**  
Straw colored with greenish shades. Intense and pleasant smell with aromas of peach and pineapple; slight smell of Mediterranean aromatic herbs; mineral and gentle roasting. Pulp and rich sip; fresh with salinity note; full bodied, well balanced, attractive and persistent

**PAIRINGS**  
The pleasant salinity and well balanced softness allow this wine to pair with fish, grilled and baked fish; it's also suitable with savory vegetable, white meat and fresh cheeses

**ALCOHOL BY VOLUME**  
12,5 %

**SERVING TEMPERATURE**  
Between 10°C and 12°C

**PACKAGING**  
0,75 L dark Bordolese bottle  
1,5 L dark Bordolese bottle  
6 bottle per carton

**LABEL**  
6 different labels with 6 different photographic images

**PRODUCTION PER YEAR**  
n. 2000/0,75 L  
n. 400/1,5 L

**CURIOSITY**  
Resigo is the name of the river flowing close to the winery