

# amon

## bianco



### uve

Fiano 80%  
altre a bacca  
bianca 20%

**zona di produzione**  
terreni ricadenti  
nell'area di produzione  
IGT PAESTUM

### esposizione

terreni collinari  
a 450 m. s.l.m.  
esposti a Sud

**tipologia del terreno**  
argilloso/sabbioso/limoso

**sistema di  
allevamento**  
spalliera (Guyot)

**densità dell'impianto**  
6000 viti ettaro

**resa per ettaro/  
rapporto in uva**  
70 Q/ettaro  
1.15 kg per ceppo

### epoca di vendemmia

seconda e terza  
decade di Ottobre,  
conduzione del  
raccolto manuale..

### tecnica di vinificazione

Le uve raccolte al  
momento della loro  
maturazione,  
vengono sottoposte  
a lieve macerazione  
prefermentativa,  
successivamente  
vengono pressate  
ed il mostofermenta  
per 30 giorni in  
serbatoi di acciaio  
innox temperatura  
controllata.

Segue la  
fermentazione  
malolatica e  
l'invecchiamento in  
**barriques** di rovere  
per 3-4 mesi.

### caratteristiche organolettiche

Colore giallo carico con  
riflessi dorati. L'odore,  
intenso, è  
caratterizzato da note  
di speziatura e frutta  
fresca.

Al gusto il vino occupa  
rapidamente tutto il  
palato imponendosi con  
una buona sensazione  
calda che però non  
resta dominante perché  
riassorbita dal corpo e  
dall'acidità.

Al palato le note  
minerali hanno modo  
di esprimersi in modo  
più deciso, compresa  
una piacevole sapidità  
non eccessiva ma  
presente.  
La chiusura è lunga,  
piacevole, molto pulita

cantina  
rizzo

84055 felitto (sa)

viale san martino 16  
0828 945029 tel  
1782 268252 fax

info@cantinarizzo.com  
www.cantinarizzo.com