

84055 felitto (sa)

viale san martino 16
0828 945029 tel
1782 268252 fax

info@cantinarizzo.com
www.cantinarizzo.com



amon
bianco

“la vita è troppo breve
per bere **vini mediocri**”
Goethe



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 mosto
fermenta per 30 giorni in
serbatoi di acciaio inox
a temperatura controllata.

segue la fermentazione
malolattica e
l'invecchiamento
in **barriques**
di rovere per 3-4 mesi

amon
bianco

**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.



09