



Beati Colli

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|-------------------------|--|
| TIPOLOGIA | vino bianco |
| DENOMINAZIONE | IGP terre del volturno |
| NR. DI BOTTIGLIE ANNUE | circa 5.000 |
| ZONA DI PRODUZIONE | Caiazzo - Caserta |
| TERRENO | argilloso - calcareo |
| ALTITUDINE | 250 metri s.i.m. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | guyot 100% |
| EPOCA DI VENDEMMIA | metà settembre |
| RESA DI UVA AD ETTARO | 80 quintali/ha |
| VINIFICAZIONE | pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a 12 C° |
| AFFINAMENTO | Su fecce fini e bâtonnage a seconda della degustazione, filtrazione ed imbottigliamento tra il mese di Marzo e Maggio |
| ESAME ORGANOLETTICO | |
| DEGUSTAZIONE | dal colore giallo scarico con accentuati riflessi verdi, al naso si presenta ricco in aromi del tipo tiolico, che ricordano gli agrumi, pompelmo rosa ma anche pesca gialla. Al palato fresco, persistente e giustamente equilibrato |
| TEMPERATURE DI SERVIZIO | 6-8 °C |