



Cantina Giardino®

GAIA

2006

Campania Bianco IGT – Fiano

IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** circa 30 anni
- **Suolo:** flysch calcareo-arenario-argilloso
- **Estensione del vigneto:** 0,3 ha, lavorati in modo naturale - tradizionale
- **Esposizione:** sud-est
- **Altitudine:** 400 m
- **Forma di allevamento:** raggiera tradizionale avellinese
- **Periodo di vendemmia:** metà ottobre
- **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli

IN CANTINA

- **Vinificazione:** criomacerazione sulle bucce per 2 giorni, pressatura manuale con torchio di legno, fermentazione alcolica con lieviti naturali in barriques* di terzo passaggio e affinamento per 6 mesi su lieviti fini. Tre mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

*con doghe piegate a vapore e con tostatura lieve

- **Resa uva/vino:** 52%
- **Bottiglie prodotte:** 700

CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 13,48% vol
- **Acidità totale:** 5,8 g/l
- **Estratto secco:** 22,4 g/l
- **Solforosa totale (SO₂):** 55 mg/l

Cantina Giardino s.r.l.
Via Petrarca 21/B
83031 Ariano Irpino (Avellino)
tel +39 (0)825 872288
tel/fax + 39 (0)825 873084

info@cantinagiardino.com
www.cantinagiardino.com