

# La Vineria

di Montepulciano

## REFIANO

AZIENDA VITIVINICOLA **TENUTA CAVALIER PEPE**

VINO: FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

VITIGNI: FIANO 100%

GRAPES: FIANO 100%

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO PRESSATE INTERE. IL MOSTO FIORE VIENE ILLIMPIDITO A FREDDO E LA FERMENTAZIONE VIENE CONDOTTA A BASSA TEMPERATURA PER PRESERVARE GLI AROMI FRUTTATI DELL'UVA. POI IL VINO AFFINA SULLE PROPRIE FECCE E TERMINA L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

PRODUCTION PROCESS: THE GRAPES ARE PRESSED WHOLE. THE MUST IS COLD CLEANED AND THE FERMENTATION IS CARRIED OUT AT A LOW TEMPERATURE TO PRESERVE THE FRUITY AROMAS OF THE GRAPES. THEN THE WINE AGES ON ITS LEES AND FINISHES AGING IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: CRISTALLINO, GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI

COLOR: CRYSTAL CLEAR, STRAW YELLOW WITH GREEN REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: DELICATO CON NOTE MINERALI, SENTORI DI PESCA, FRUTTA CANDITA E CAMOMILLA

AROMA: DELICATE WITH MINERAL NOTES, HINTS OF PEACH, CANDIED FRUIT AND CAMOMILE

ESAME GUSTATIVO: ELEGANTE, BUONA FRESCHEZZA, AROMI TROPICALI E SPEZIATI. INTENSO E PERSISTENTE

TASTE: ELEGANT, GOOD FRESHNESS, TROPICAL AND SPICY AROMAS. INTENSE AND PERSISTENT

