



“JANUS” IRPINIA FIANO PASSITO DOC



L'UVA E IL VIGNETO

A novembre si avvia naturalmente lo sviluppo di muffa nobile negli acini grazie alle singolari peculiarità climatiche. Dopo questo primo appassimento sulle piante le uve vengono raccolte e selezionate grappolo per grappolo e messe in cassettoni per completare l'appassimento che dura altre 6 settimane e consente di ottenere un passito di grande concentrazione ed intensità, particolarmente ricco di profumi e sapori.

LA VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco le uve appassite vengono pressate e il mosto ottenuto viene per una parte fermentato in acciaio e un'altra in barrique dove fermenta a temperatura tra i 18-20. Dopo la fermentazione si eleva sulle fecce fini in barrique e in serbatoio di acciaio per almeno altri 12 mesi.

IL VINO

Il passito JANUS si presenta di colore giallo paglierino carico on riflessi dorati. Concentrato in profumi che spaziano dalla frutta secca, alla marmellata di albicocca frutta candita e da nuances di miele. Al palato si presenta setoso morbido e delicatamente dolce terminando con un finale persistente.

DATI TECNICI

Uvaggio: Fiano 100%

Zona di produzione : Montefalcione e Parolise

Altitudine vigneto: 500/600 mt s.l.m

Tipologia terreno: Tufaceo con argille marnose

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dei ceppi: 3500/4000 viti per ettaro

Produzione per ettaro: 80 Q.li

Resa uva in vino: 40%

Epoca della vendemmia: novembre

Vinificazione: In bianco

Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla temperatura di 15/17°C e barrique

Fermentazione malolattica: Non svolta