

ARBOSTO BIANCO CAMPANIA IGT

Denominazione: Campania IGT

Uvaggio: Coda di Volpe

Densità di impianto: circa 4000 ceppi per ettaro

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: circa 400 metri sul livello del mare

Sistema di allevamento: spalliera con sistema di potatura a guyot

Età dei vigneti: circa 15 anni

Resa per ettaro: circa 90 quintali

Periodo di vendemmia: inizi di ottobre

Vinificazione: vinificazione classica in serbatoi di acciaio a temperature controllata

Affinamento: 1 mese in bottiglia

Colore: giallo con riflessi verdognoli

Olfatto: note fruttate di ananas e pesca

Gusto: vino armonioso con sentori di cedro e mela