

LUIGI MAFFINI

Pietraincatenata 2020

Dop Cilento Fiano



Denominazione

Dop Cilento

Vitigno

Fiano

Bottiglie prodotte

12.000 da 750 ml,
120 Magnum da 1.500 ml

Superficie del vigneto

3 ha

Esposizione

Ovest-Nord Ovest

Forma di allevamento e densità

Spalliera con potatura a Guyot, 4.200 p.te/ha

Resa

60 q.li/ha, 1.5 kg per pianta

Vendemmia

Il decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve seguita
da fermentazione a temperatura controllata
in barriques nuove

Temperatura di fermentazione

16°C

Affinamento

Barriques per circa 4 mesi

Alcool

14,5% vol.

Note degustative

Colore giallo oro. Gusto morbido, denso. Odore
complesso di frutta esotica, canditi, albicocche
secche. Finale lungo con eleganti note di mandorla
tostata, menta e fiori di campo.



latitudine
40°22'59.8"N
longitudine
15°06'22.7"E

Luigi Maffini
via Serri, 34D - 84050, Giungano (Sa) Italia
tel +39 0828 1997568 / fax +39 0828 1997569
mail info@luigimaffini.it / www.luigimaffini.it