



MONTESOLE®

MONTESOLE SIRIOS FIANO CAMPANIA IGT



Annata di vendemmia	2020
Tipologia	Bianco a Indicazione Geografica Tipica
Grado alcolico	13,10% vol
Uve	100% Fiano
Caratteristiche visive	Giallo paglierino
Caratteristiche olfattive	Sentori di fiori bianchi e frutta esotica matura, note aromatiche al finocchietto, salvia e biancospino
Caratteristiche gustative	Gusto intenso e morbido
Temperatura di servizio	12°C
Abbinamento	Risotti di mare, filetti di Rombo al vino, Branzino alla griglia, formaggi freschi di capra, carni bianche aromatizzate alle erbe
Shelf life	Fino a 6 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (16° C, umidità 65%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	15.000
Primo anno di produzione	2000
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	16 anni
Rese	Uva per ettaro 80 q/ha Uva a vino 1,60 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Dati analitici	Acidità totale 5,80 g/l, Zuccheri residui 2,4 g/l, SO ₂ libera 24 mg/l

Sirios nasce dai frutti del millenario vitigno Fiano, la Vitis Apiana dei Latini, e da un'accurata selezione annuale dei migliori vigneti nel cuore della provincia di Avellino. Di colore giallo paglierino brillante, è un bianco dai profumi intensi e dal sapore armonico, floreale, con richiami di frutta bianca. Complessità e finezza lo rendono protagonista indiscusso dei più raffinati menu della cucina di mare, sushi, carni bianche in salsa aromatizzate alle erbe, formaggi cremosi e saporiti accompagnati da fresche primizie d'orto.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**