

---

## ***Il Bianco Quarta Generazione***

**- 2017 -**

---



*Uve:* Fiano

*Gradazione alcolica:* 14%

*Vigneto:* Basilicata, situato a 500 mt slm

*Produzione totale:* 2.000 bottiglie

*Vinificazione:* Macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione temperatura controllata di 15°C

*Affinamento:* Affinamento sulle fecce fini per tre mesi in vasche d'acciaio

*Carattere:* Colore giallo paglierino con riflessi dorati, bouquet di susina e gelsomino, gusto caldo ed avvolgente con note di miele

*Temperatura di servizio:* 8-10°C

*“Un vino che si propone a tutto pasto o come un ottimo aperitivo in una sera di estate”*