

SUADENS

CAMPANIA BIANCO I. G. T.

16
/
17

NOME	NAME
CAMPANIA BIANCO I.G. T.	SUADENS CAMPANIA BIANCO I.G. T.
DENOMINAZIONE	APPELLATION
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA	TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION
REGIONE	REGION
CAMPANIA	CAMPANIA
UVAGGIO	GRAPE VARIETY
BLEND: FIANO DI AVELLINO, GRECO DI TUFO, FALANGHINA	FIANO DI AVELLINO, GRECO DI TUFO, FALANGHINA
REGIONE DI PRODUZIONE	REGION OF PRODUCTION
TUFO, TORRIONI (AV)	TUFO, TORRIONI (AV)
ALTITUDINE	ALTITUDE
500 MT S.L.M.	500 MT S.L.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	TRAINING SYSTEM
CONTROSPALLIERA A CORDONE SPERONATO	TRELLIS SYSTEM WITH GUYOT PRUNING
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	SOIL COMPOSITION
TERRENO MEDIO, A VOLTE CALCAREO-ARGILLOSO	MEDIUM SOIL, SOMETIMES CALCAREOUS-CLAY.
VENDEMMIA	PERIOD OF HARVEST
SECONDA DECADE DI OTTOBRE	SECOND DECADE OF OCTOBER.
VINIFICAZIONE	WINEMAKING
PIGIATURA SOFFICE DEI GRAPPOLI. PRESSATURA DEI GRAPPOLI INTERI. ILLIMPIDIMENTO STATICO A FREDDO. FERMENTAZIONE CONDOTTA CON CEPPI DI LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO IN ACCIAIO INOX E BREVE PASSAGGIO IN BARRIQUE	LIGHT PRESSING OF WHOLE CLUSTERS. STATIC COLD CLEARING, FERMENTATION WITH SELECTED YEAST AT CONTROLLED TEMPERATURE. AGING IN STAINLESS STEEL AND BRIEF PASSAGE IN OAK BARRELS
AFFINAMENTO	FINING
ACCIAIO SEGUITO DA BREVE PASSAGGIO IN BARRIQUE	STEEL FOLLOWED BY SHORT PASSAGE IN BARRIQUES
GRADO ALCOLICO	ALCOHOL DEGREE
13.% VOL	13.% VOL
ABBINAMENTO	FOOD MATCHING
FORMAGGI, CARNE BIANCA, CROSTACEI, MOLLUSCHI	CHEESES, WHITE MEAT, CRUSTACEANS, MOLLUSKS, SOFT CHEESES, OYSTER STEW
TEMPERATURA DI SERVIZIO	SERVING TEMPERATURE
10°C	10°C
CARATTERISTICHE	CHARACTERISTICS
FRESCO E FRAGRANTE AL PALATE. CON NOTE DI MELA LIMONCELLA, MELA ANNURCA, NOCCIOLA AVELLANA, CASTAGNA DI MONTELLA, PESCA BELLELLA DI MELITO IRPINO	FRESH AND FRAGRANT ON THE PALATE, NOTES OF LIMONCELLA APPLE, ANNURCA APPLE, AVELLANA NUT, MONTELLA CHESTNUT, BELLELLA PEACH OF MELITO IRPINO

 NATIV

SUADENS

IL NOME "SUADENS" È STATO ATTENTAMENTE SELEZIONATO PER RAPPRESENTARE IL CARATTERE SUADENTE DI QUESTO VINO. CHE COSTITUISCE UN PROGETTO MOLECOLARE VOLTO ALLA VALORIZZAZIONE NON SOLO DEI VITIGNI AUTOCTONI DELL'IRPINIA, MA ANCHE DELLA FRUTTA TIPICA LOVALE. COLTIVATA ESCLUSIVAMENTE IN QUEST'AREA

the name "suadens" has been chosen to represent the suaveness of this wine, which is a molecular project aimed at valorizing not only the autochthonous vines of irpinia, but also the typical local fruits, that aren't cultivated anywhere else in the world

