

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

LE SPASE

CAMPANIA BIANCO IGT



Fiano, Falanghina



13.5% vol.



Pigiatura soffice dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni



In barrique 3 mesi, In bottiglia per 3/4 mesi



Si apprezzano una ottima acidità, morbidezza; gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di nocciola. Spiccano i sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino



Ottimo in abbinamento con crostacei, grigliate di pesce, ed anche come aperitivo



750 ml