



Rimolo 2020
Fiano
Terre del Volturno – 12% vol.

Produzione delle uve

Ottenute da un'attenta selezione di uve Fiano coltivate nei terreni di fondo valle di Castel Campagnano, nelle "Terre del Volturno", in provincia di Caserta. Il sistema di allevamento è a spalliera, impianto del 2018.. La selezione delle uve è manuale, con un'attenta raccolta in cassette.

L'azienda è certificata biologica, agricoltura e cantina.

La vendemmia 2020 è avvenuta il 26 Agosto. L'annata è stata equilibrata, calda nella seconda.

Le uve, lasciate al riparo dalle foglie, hanno risposto bene al caldo. L'anticipo di raccolta ha permesso di mantenere una buona acidità, ritrovandosi nel vino.

Vinificazione

Dopo una accurata selezione delle uve, vengono separate immediatamente le bucce attraverso pressatura. Segue la fermentazione in acciaio inox del mosto fiore a temperatura controllata. Segue la maturazione in acciaio inox per 12 mesi e viene messo successivamente in bottiglia. La fermentazione avviene con **lieviti indigeni, prodotti attraverso piede de cuvée**. Esprimiamo nel calice tutto il territorio.

Caratteristiche e abbinamenti

Il colore è giallo dorato. All'olfatto è di buona intensità e persistenza, ampio. Al palato si presenta con una buona sapidità, una buona mineralità ed ottima persistenza aromatica, con rispondenza gusto-olfattiva. Vino con una importante spalla acida e caratterizzato da una bella beva. Ideale per abbinamenti con carni bianche, verdure, pesce. Temperatura di servizio 10-12 °C.

Romolo : "RIMML" nel dialetto locale è il refole, improvviso soffio di vento, intermittente ma di direzione costante, come quello che accarezza i vigneti tra le colline del territorio di Castel Campagnano