



**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