



POMPEII

POMPEIANO BIANCO I.G.T.

Denominazione, Tipologia <i>Classification, Type</i>	I.G.T. Pompeiano, Bianco <i>I.G.T. Pompeiano, White</i>
Uvaggio <i>Grapes</i>	Caprettone 100%
Zona di produzione <i>Production area</i>	Terzigno, vigneto "La Rotonda". <i>Terzigno, "La Rotonda" vineyard .</i>
Altitudine, Esposizione <i>Vineyards altitude, Exposure</i>	230 -250 m s.l.m., Sud - Sud/Est <i>230 - 250 meters above sea level, South - South/East</i>
Terreno <i>Soil type</i>	Vulcanico - Sabbioso <i>Volcanic origin - Sandy</i>
Sistema d'allevamento, Resa per ettaro <i>Growing system, Yield per hectare</i>	A Piede Franco, Spalliera, 40 - 50 q <i>Ungrafted vine, Espalier, 40-50 q</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Fine Settembre. Raccolta manuale con accurata selezione delle uve. <i>End of September. Manual harvest with careful grapes selection.</i>
Vinificazione <i>Vinification</i>	Fermentazione e macerazione pellicolare (21 giorni) in anfora. <i>Fermentation and maceration on the skin (21 days) in amphoras.</i>
Affinamento <i>Aging</i>	30% Anfora e 70% Inox (6 mesi) <i>30% Amphoras and 70% stainless steel (6 months)</i>
Note organolettiche <i>Tasting notes</i>	Tonalità dorate si esprimono al naso con note di albicocca e ginestra, spinte da sentori minerali. Al palato la macerazione dona rotondità, mentre la delicata ruvidezza dei toni sapidi approfondisce ed allunga la bevuta. <i>Golden shades to the nose with apricot and broom notes, driven by mineral hints. On the palate, the maceration gives roundness, while the delicate roughness of the savoury tones deepens and lengthens the wine</i>