Licosa

Cilento Fiano – Denominazione di Origine Controllata

Licosa è l'autentica espressione del Fiano del Cilento. Prodotto da uve Fiano coltivate nella sola vigna sita in località Punta Licosa, a Castellabate.

Un vino di corpo dalla struttura intensa, con sentori floreali e di frutta matura, su una matrice lievemente acida che dona freschezza e persistenza. La sua longevità in bottiglia lo rende ideale da degustare anche dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

Il suo nome rappresenta la forte connessione con il territorio in cui crescono le vigne.

Dati tecnici

VITIGNO:
Fiano

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
1,7 ha

ESPOSIZIONE:
Sud/Ovest e Nord/Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ:
Spalliera con potatura a Guyot – 4.500 ceppi per ha

VENDEMMIA:
a partire dalla II decade di Agosto

RESA:
60 q.li/ha – 1,2 Kg/pianta

VINIFICAZIONE:
vinificazione in bianco a 16 °C

AFFINAMENTO:
Serbatoi acciaio inox per circa 6 mesi

www.ilcolledelcorsicano.it
info@ilcolledelcorsicano.it
+39 379 179 1540

IL COLLE DEL CORSICANO
Vignaioli in Castellabate

Il Colle del Corsicano
Via Giovanni Romito
84048 S. Marco di Castellabate (SA)