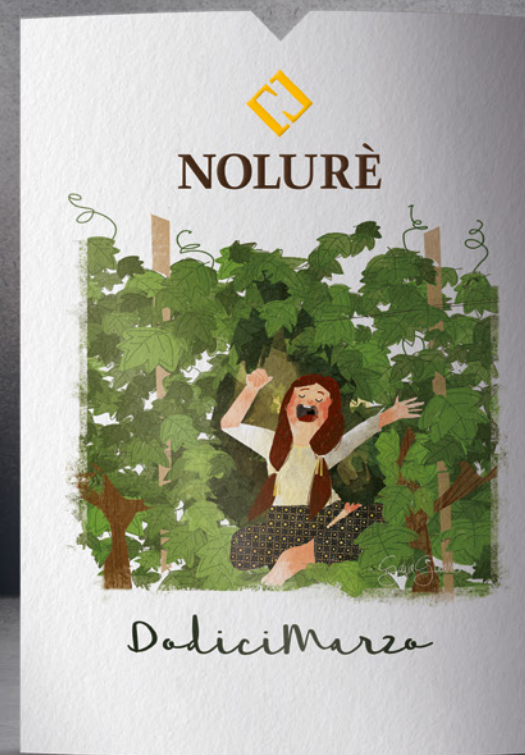


# DodiciMarzo

Alcuni lo considerano un risveglio,  
noi una nascita... questo è DodiciMarzo.

DodiciMarzo è un Fiano di Avellino proveniente da uve coltivate nel vigneto della Tenuta Querceto in Sant'Angelo a Scala (AV) ad una altitudine di 570 metri s.l.m. La vinificazione è condotta utilizzando dei lieviti selezionati e con una macerazione prefermentativa.



## Denominazione

Fiano di Avellino DOCG.

## Vitigno

Fiano di Avellino.

## Resa per ettaro

90 quintali.

## Vendemmia

Raccolta manuale delle uve in cassette da 20 kg nel mese di ottobre.

## Fermentazione alcolica

In acciaio circa 12 giorni a temperatura controllata.

## Fermentazione malolattica

No.

## Maturazione

Affinamento in tonneau di rovere.



# NOLURÈ

[www.nolure.eu](http://www.nolure.eu)