

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



- DENOMINAZIONE:** denominazione di origine controllata e garantita d.o.c.g.
- UVE:** Fiano di Avellino D.O.C.G. 100%
- TIPO DI VINO:** bianco
- TERRENO:** freschi profondi ricchi di micro e macro elementi, molto soffici e di origine vulcanica delle colline intorno ad Avellino
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** allevamento a spalliera con potatura a guyot
- VIGNETO:** Lapio (AV)
- ESPOSIZIONE:** sud
- ALTITUDINE:** 500 m s.l.m.
- DENSITA' DI IMPIANTO:** 4000 ceppi per ettaro
- ETA' DEL VITIGNO:** circa 20 anni
- EPOCA DI VENDEMMIA:** fine ottobre
- RESA PER ETTARO:** 80 q.li/ha
- VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice dei grappoli interni, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni
- AFFINAMENTO:** in bottiglia per 3 o 4 mesi
- COLORE:** giallo paglierino
- PROFUMO:** spiccano i sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino.
- SAPORE:** si apprezzano un'ottima acidità, morbidezza, gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di nocciola
- ABBINAMENTI:** particolarmente indicato come aperitivo con nocciole tostate, si accompagna anche bene con frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina