

Il vitigno Fiano di Avellino ha dimostrato e dimostra una potenzialità enologica notevolissima. E' infatti un vino di territorio e contemporaneamente internazionale. La raccolta avviene nel momento in cui gli acidi sono ancora ben presenti per donare al futuro vino sentori di fruttato. La sosta avviene in botti di acciaio e l'imbottigliamento avviene nel momento in cui gli aromi del vitigno, gli odori di fermentazione diventano quasi profumi.

Zona Di Produzione: Area D.O.C.G. Fiano di Avellino

Altitudine: 400 mt slm

Vitigno: 100% Fiano di Avellino

Sistema Di Allevamento: Filari a spalliera con potatura a guyot

Tipologia Terreno: Sciolti quasi polverulenti

Esposizione Vigneto: Est-Ovest

Epoca Vendemmia: Fine Settembre, inizio Ottobre

Tipologia Raccolta: Raccolta e selezionata a mano in cassette (20Kg)

Vinificazione: In bianco mediante separazione parti solide

Fermentazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Contenitori di acciaio

Grado Alcolico: 13-14% Vol.

Caratt. Organolettiche: Colore giallo paglierino come il grano maturo, odore intenso persistente gradevole, sapore fresco morbido che richiama la nocciola tostata

Abbinamento: Pietanze a base di pesce e carni bianche

Servire a: Temperatura di 10 °C

Formato bottiglie: 0.75 Lt



The Fiano di Avellino vine variety clearly showed and still shows a significant oenological potential. It is indeed a territorial wine and an international wine at the same time. Harvesting is made at the time when acid is clearly present and gives fruity hint to the wine. The refinement takes place in stainless steel casks and bottling is made when the vine flavours and fermentation smells become almost perfumes.

Production Area: Fiano di Avellino (D.O.C.G.) Area

Altitude: 400 mt slm

Vine Variety: 100% Fiano di Avellino

Training Technique: Guyot espalier rows

Type of Soil: Loose to powdery soil

Vineyard exposure: Est-Ovest

Harvest period: Late september, early october

Type of Harvest: Harvested and selected by hand in crates (20 Kg)

Vinification: White, separating solid matter

Fermentation: In controlled-temperature stainless steel tanks

Refinement: Stainless steel tanks

Alcohol Content: 13-14% Vol.

Organoleptic

Characteristic: Straw yellow as ripe wheat colour, intense, pleasant and lingering smell, fresh and soft taste with toasted hazelnuts flavour

Food Match: Poultry meat and fish courses

Serving Temperature: 10°C temperature

Bottle size: 0.75 Lt

