

# Fiano di Avellino DOCG

<b>Denominazione:</b>	Fiano di Avellino DOCG
<b>Vitigno:</b>	Fiano di Avellino 100%
<b>Vigneto:</b>	Candida - Parite (AV)
<b>Terreno:</b>	Argilloso calcareo, con scheletro
<b>Esposizione:</b>	Sud - Est
<b>Altitudine:</b>	550 M S.L.M.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Spalliera con potatura a guyot
<b>Densità di impianto:</b>	3500 Ceppi per ettaro
<b>Età vigneto:</b>	Circa 20 anni
<b>Resa per ettaro:</b>	Circa 70 quintali
<b>Periodo di raccolta:</b>	Seconda metà di ottobre con raccolta manuale
<b>Tecnica di vinificazione:</b>	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Affinamento:</b>	In bottiglia per tre - quattro mesi
<b>Colore:</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo:</b>	Fresco e complesso dalle note speziate che si mescolano con quelle floreali del tiglio, acacia e miele
<b>Sapore:</b>	Note minerali che ricordano l'albicocca e la scorza d'arancio sono seguite da un lunghissimo finale di nocciola tostata, caratteristica tipica di questo vitigno
<b>Abbinamento:</b>	Ideale con i piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, risotti alle verdure, carni bianche, mozzarella di bufala
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°C
<b>Gradazione alcolica:</b>	12-14%Vol

