

Fiano di Avellino DOCG

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

