



FONZONE  
Paternopoli

Fiano di Avellino DOCG

## Anteprima

Questo vino è prodotto con uve Fiano provenienti da un vigneto posto a 600 m s.l.m. in Contrada Arianiello, nel comune di Lapio, piccolo borgo della provincia di Avellino, considerato da molti una terra d'elezione nell'areale. L'eccezionale vocazione pedoclimatica del comprensorio e l'accurato lavoro in vigna garantiscono una produzione di grande qualità.

## Scheda Tecnica

**Denominazione:** Fiano di Avellino DOCG

**Composizione:** fiano 100%

**Provenienza uve:** Lapio, Contrada Arianiello (AV)

**Terreno:** franco-argilloso

**Altitudine:** 600 m s.l.m.

**Esposizione:** nord, nord-est

**Anno d'impianto:** 2000

**Densità d'impianto:** 2500 ceppi per ettaro

**Forma d'allevamento:** spalliera

**Potatura:** guyot

**Resa:** 60 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima decade di ottobre

La vinificazione è volta a preservare tutta la fragranza e l'integrità aromatica del vitigno ed il vino ottenuto si distingue per delicatezza e nitore dei sentori, tra cui spiccano fiori freschi, erbe aromatiche e note mediterranee, accompagnati da morbidezza e buona persistenza al palato.



**Vinificazione e affinamento:** i grappoli sono raccolti a mano e accuratamente trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi sono selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a basse temperature e si protrae per circa un mese. Il vino ottenuto è affinato in acciaio per cinque mesi, con bâtonnage periodici.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è caratterizzato da delicati profumi floreali e fruttati che ricordano gli agrumi, la zagara, il tiglio e la pasta di mandorle. Al palato è fresco ed equilibrato, viscoso e molto persistente.

**Abbinamenti:** ideale per aperitivi di mare, ostriche, piatti di pesce, verdure alla griglia.

**Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.**

Località Scorzagalline  
83052 Paternopoli (AV)

info@fonzone.it  
www.fonzone.it