

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