

FIANO DI AVELLINO DOCG

ANTEPRIMA

Il Fiano di Avellino DOCG è prodotto con uve fiano provenienti dai vigneti situati nel comune di San Potito Ultra e Montefredane. La vocazione pedoclimatica della zona di produzione, e l'accurato lavoro in vigna, garantiscono uve che sono pura espressione del territorio. La vinificazione è volta a preservare l'integrità aromatica del vitigno ed il vino ottenuto si distingue per eleganza e delicatezza dei sentori.



FIANO DI AVELLINO DOCG

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Composizione: fiano di Avellino 100%

Provenienza uve: San Potito Ultra (AV) e Montefredane (Av)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 500 m s.l.m. e 580 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Anno d'impianto: 1995 -1993

Densità d'impianto: 3.300 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera (San Potito) antica raggiera avellinese (Montefredane)

Potatura: guyot

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cantina in piccole casse, quindi accuratamente selezionate. Seguono: macerazioni di breve e lunga durata in acciaio e pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata, tra i 14 e i 16 °C, e si protrae per circa un mese. Al termine della fermentazione, le masse vengono assemblate e il vino affina in acciaio per 8 mesi, a temperature inferiori allo zero, a contatto con i lieviti fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profilo aromatico 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 e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi di mare, ostriche, piatti di pesce, crostacei, e scampi. Ottimo con verdure alla griglia, formaggi freschi e di media stagionatura, la burrata e il caciocavallo giovane. Per un *abbinamento regionale* accompagna perfettamente la *mozzarella in carrozza*, la *frittura di paranza* e il *baccalà alla napoletana*.

Temperatura di servizio: 8°-10°

Calice consigliato: coppa media con bocca stretta che concentra i profumi e limita l'eccessiva ossigenazione.