



FONZONE
Paternopoli

Fiano di Avellino DOCG

Anteprima

IL Fiano di Avellino DOCG è prodotto con uve fiano provenienti dalla tenuta Fonzone situata nel comune di San Potito Ultra a 500 m s.l.m.

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, tra cui spiccano fiori freschi, erbe aromatiche e note mediterranee.

Al gusto è caratterizzato da una piacevole freschezza e da una buona persistenza.

Scheda Tecnica

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Composizione: fiano 100%

Provenienza uve: San Potito Ultra (AV)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 500 m s.l.m.

Esposizione: sud

Anno d'impianto: 2003

Densità d'impianto: 3.300 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre



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

Overview

Fiano di Avellino DOCG is produced with Fiano grapes coming from the Fonzone estate located in San Potito Ultra at 500 m a.s.l.

The pedoclimatic vocation of the production area, and the careful work in the vineyard, guarantee grapes that are pure expression of the territory.

The vinification is aimed at preserving the aromatic integrity of the grape variety. The wine obtained is distinguished by elegance and delicacy of scents, among which fresh flowers, aromatic herbs and Mediterranean notes stand out.

The taste is characterized by a pleasant freshness and a good persistence.

Technical data

Name: Fiano Di Avellino Docg

Composition: 100% Fiano

Grapes Origin: San Potito Ultra (Av)

Soil: clay-loam

Altitude: 500 m above s.l.

Exposure: south

Year of plantation: 2003

Planting density: 3.300 stumps per hectare

Vine training system: espalier

Pruning: guyot

Yield: 60 quintals per hectare

Harvest: early October



Vinification: the grapes are hand-picked and carefully transported to the winery in small perforated crates, then they are selected and softly pressed. The fermentation is carried out at low temperature and lasts for about a month. The wine is aged in stainless steel for five months, with periodical bâtonnage.

Characteristics: straw yellow color with green hues, is characterized by delicate floral and fruity aromas reminiscent of citrus, orange blossom, lime, almond paste. The taste is fresh and balanced, viscous and very persistent.

Pairings: ideal for seafood aperitifs, oysters, fish, grilled vegetables.

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.

Località Scorzagalline
83052 Paternopoli (AV)

info@fonzone.it
www.fonzone.it