

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.



Fiano

FIANO DI AVELLINO DOCG



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 ED AFFINAMENTO

I grappoli sono raccolti a mano e accuratamente trasportati in cantina in piccole casse, quindi selezionati e, dopo macerazioni di lunga e breve durata in anfora ed acciaio, pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a temperature tra i 14 e 16 gradi e si protrae per circa un mese. Le masse, a fine fermentazione, vengono assemblate ed affinate in acciaio per otto mesi a temperature inferiori allo zero, su lieviti fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

Temperatura di servizio: 10°-12°