

ANTEPRIMA

Il Fiano di Avellino DOCG è prodotto con uve fiano provenienti dai vigneti situati 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 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°