

Azienda Agricola di Marzo
via Gaetano di Marzo, 2
83010 Tufo (AV)
Tel +39 0825 998022
Fax +39 0825 998383
info@cantinedimarzo.it



CANTINE
DI MARZO
DAL 1647
TUFO

FIANO DI AVELLINO DOCG

Donatus

*"...la ricchezza del territorio di Lapio.
È l'omaggio floreale
che abbiamo voluto presentare
al nostro pubblico..."*



Denominazione:

Fiano di Avellino DOCG

Vitigno:

Fiano 100%

Ubicazione vigneti:

Zona di Lapio

Esposizione ed altitudine:

Sud Ovest / 550m slm

Natura del terreno:

Argilloso Calcareo

Allevamento della vite:

Spalliera Guyot

Densità di piantagione:

3.00 piante per ettaro

Età media della vite:

Dai 10 ai 20 anni

Resa per ettaro:

70 quintali per ettaro

Vendemmia:

A mano a metà Ottobre

Tecnica di vinificazione:

Vino fiore 100%

Fermentazione alcolica e malolattica
in acciaio.

Allevamento su fecce.

Chiarifica a freddo e leggera
filtrazione.

Quantità media bottiglie:

6.000 bottiglie

Formato della bottiglia:

750 ml

Grado alcolico:

Generalmente 13 %

Descrizione organolettica

Il vino è giallo chiaro con riflessi che tendono al verde pallido. Al naso offre una struttura aromatica che inizia con note distinte di macchia mediterranea ed eucalipto che evolve verso note di pera e frutta esotica.

In bocca una nota iniziale di limo cede alla natura floreale del vino. L'aroma di fiori bianchi avvolge il palato con un'esplosione aromatica finale e un senso di freschezza.

Abbinamento:

Questo vino si abbina a meraviglia con piatti leggeri di carni bianche in salsa, così come con molti piatti campani, incluso il fritto misto. La natura floreale lo rende molto gradevole con i dessert e i dolci. È molto piacevole anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12 °C