

FIANO DI AVELLINO

FIANO DI AVELLINO DOCG
LINEA "STEMMA"

- **Denominazione:** Fiano di Avellino DOCG
- **Vitigno:** 100% Fiano di Avellino
- **Ubicazione vigneti:** Lapio e Montefalcione
- **Esposizione ed altitudine:** Sud Ovest 550mt s.l.m.
- **Natura del terreno:** argilloso calcareo
- **Allevamento della vite:** Spalliera e raggiera Guyot
- **Densità di piantagione:** 3.000 piante per ettaro
- **Età media della vite:** dai 5 ai 20 anni
- **Resa per ettaro:** 70 quintali per ettaro
- **Vendemmia:** Fatta a mano a metà Ottobre
- **Quantità media bottiglie:** 15.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 12,5°
- **Temperatura di servizio:** 10-12 °C

Tecnica di vinificazione:

Assemblaggio di mosto fiore e lieve pressatura. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Allevamento su fecce fini.

Descrizione organolettica:

Il vino è cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è un vino intenso e complesso, fruttato con note di pera e frutto della passione; floreale con note di tiglio, gelsomino e acacia. Al palato è un vino fresco e abbastanza sapido, che lascia in retrogusto delicate note di agrumi e mandorla amara.

Abbinamento:

Particolarmente appropriato con piatti a base di pesce, come sushi e pesce crudo in generale; adatto anche in abbinamento a carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

