

# FIANO DI AVELLINO

DOCG



<b>Denominazione</b> Denomination	Fiano di Avellino DOCG
<b>Vitigno</b> Variety	100% Fiano
<b>Ubicazione vigneti</b> Location of the vineyards	Lapio e Montefalcione Lapio and Montefalcione
<b>Esposizione ed altitudine</b> Exposure and altitude	Sud Ovest 550 m s.l.m. South West 550 m asl
<b>Natura del terreno</b> Nature of the soil	Argilloso calcareo Clay and limestone
<b>Allevamento della vite</b> Training system	Spalliera e raggiera Guyot Guyot
<b>Densità di piantagione</b> Density of plantation	3.000 piante per ettaro 3.000 vines/Ha
<b>Età media della vite</b> Average age of the vines	20 anni 20 years old
<b>Resa per ettaro</b> Yield per hectare	70 quintali per ettaro 70 HI/Ha
<b>Vendemmia</b> Harvest	Fatta a mano a metà Ottobre Handpicked in mid-October
<b>Quantità media bottiglie</b> Average yearly bottle production	6.000
<b>Formato della bottiglia</b> Bottle format	0,75 l
<b>Grado alcolico</b> Alcohol	Generalmente 12,5° Generally 12,5%
<b>Temperatura di servizio</b> Serving temperature	10 - 12 °C



#### Premi e riconoscimenti

- 91 punti da *James Suckling per l'annata 2018*
- 92 punti da *Wine Enthusiast per l'annata 2016*

#### Awards

- 91 points from *James Suckling for vintage 2018*
- 92 points from *Wine Enthusiast for vintage 2016*

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Solo il miglior mosto fiore viene usato per questo nostro Fiano di selezione. Viene fermentato con grande cura in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati. Il vino riposa poi sulle fecce per sei mesi, per dare complessità e struttura. La trasformazione malolattica avviene parzialmente dipendendo dall'acidità naturale della vendemmia. Prima di essere imbottigliato, il vino viene leggermente filtrato e conservato a temperatura di cantina finché non viene giudicato pronto per il mercato.*

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

*Il vino è cristallino, giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso intenso e complesso, con note di taglio, gelsomino, pera e frutto della passione. Un vino fresco e abbastanza sapido, che rilascia al palato delicate note di agrumi, fiori e miele. Estremamente seducente, rimane di facile beva malgrado la sua complessità.*

## ABBINAMENTO

*Ideale come aperitivo. Particolarmente appropriato con il sushi e pesce crudo in genere, carni bianche nonché cucina esotica.*

**curiosità** In uno dei vigneti di provenienza del nostro Fiano, viene utilizzato ancora il tradizionale sistema di allevamento a raggiera, che consiste nell'incrocio dei rami di due ceppi di vite piantati a coppia. Questo sistema, ormai in disuso, può portare belle sorprese in fase di resa e qualità dell'uva prodotta.

## VINIFICATION TECHNIQUE

Only the first pressing of the grapes is used for this wine, our finest Fiano. This free run juice is the best possible and it is fermented with great care using selected yeasts in temperature controlled tanks. The wine rests on the lees for eight months to add structure and complexity. Malolactic conversion is partial, depending on the natural acidity of the vintage. Before bottling, the wine is lightly filtered and stored at cellar temperature until we judge it to be ready for the market.

## SENSORIAL DESCRIPTION

The wine is pale yellow with light green reflections. To the nose it presents an aromatic pallet beginning with a distinctive note of pear which evolves into banana and exotic fruits. Then a final bouquet of white flowers mainly jasmine and lily emerges. In the mouth an initial taste of almond gives way to the floral nature of this wine. The aroma of white flowers settles around the palate leaving a feeling of freshness and a taste of lime with notes of wild flowers.

## FOOD PAIRING

This wine matches beautifully with sushi, light dishes of white meat in sauce, most Neapolitan dishes including fried vegetables and fishes. Great as an aperitif wine.

**peculiarity** In one of the vineyards of our Fiano, one can still find the old traditional system of raggiera, which consists in crossing the branches of two vines planted in pairs. This method, no longer in use, can bring surprising results.

