

FIANO DI AVELLINO

DOCG



Denominazione

Fiano di Avellino DOCG

Vitigno

100% Fiano di Avellino

Ubicazione vigneti

Comuni di Lapio e Montefalcione

Esposizione ed altitudine

Sud Ovest 550 mt 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 delle viti

Dai 5 ai 20 anni

Resa per ettaro

70 quintali per ettaro

Vendemmia

Fatta a mano a metà Ottobre

Quantità media bottiglie

15.000 bottiglie

Formato della bottiglia

750 ml

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. Decantazione a freddo e leggera filtrazione.

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.