



## Fiano di Avellino docg

Vino bianco prodotto solo con uve Fiano provenienti da quattro vigne differenti situate in altrettanti comuni della provincia di Avellino e precisamente: Candida, Montefredane, Lapio e San Michele di Serino. I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero per ottenere il mosto fiore. La vinificazione e l'affinamento sulle fecce fini per 4 mesi avviene interamente in tini di acciaio.



### Wine Spectator

2005 - 90/100  
2006 - 90/100  
2007 - 90/100  
2011 - 88/100  
2012 - 88/100

### Wine Enthusiast

2011 - 86/100  
2013 - 90/100  
2015 - 91/100  
2016 - 91/100

### Wine Advocate

2017 - 88/100

### James Suckling

2017 - 90/100

### Slow Wine

2011 - Grande Vino