



## Alimata Fiano di Avellino docg



Alimata è il nome della contrada del comune di Montefredane in provincia di Avellino che si incontra salendo verso il paese sul versante della collina che guarda ad Est. Qui, a 350 metri s.l.m. si trova la nostra vigna di due ettari dove coltiviamo l'uva che utilizziamo per questo vino. I terreni sono composti da argille molto tenaci su base marnose. La vinificazione è semplice ma sviluppata su tempi lunghi: avviene in tini di acciaio dove affina sulle fecce fini per dodici mesi e ulteriori dodici mesi di affinamento li effettua in bottiglia. Tutto questo per esprimere l'eleganza che contraddistingue i Fiano di questa zona.



**Tipologia** vino bianco

**Denominazione** Fiano di Avellino Docg - Dop

**Vitigno** Fiano 100%

**Prima annata** 2009

**Provenienza delle uve** Montefredane (Avellino)

**Altitudine** 350 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento** controspalliera, guyot

**Sesto di impianto** 4000 ceppi/ha

**Resa uva** 60 q/ha

**Caratteristiche del suolo** argilloso marnoso molto compatto in superficie con una buona presenza di scheletro

**Vendemmia** prima settimana di ottobre

**Vinificazione** decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione in acciaio. Sosta di 12 mesi sulle fecce fini e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi

**Fermentazione** in vasche di acciaio inox a 16 °C

**Imbottigliamento** ottobre dell'anno successivo alla vendemmia

