



Bosco Satrano

Fiano di Avellino

docg

Le uve Fiano utilizzate per produrre questo vino provengono da una vigna di un ettaro che dall'alto sovrasta la nostra cantina nel comune di San Michele di Serino in provincia di Avellino, in Contrada Bosco Satrano. 4400 viti piantate nel 2009 coltivate con i principi dell'agricoltura biologica, allevate a guyot su terreni argillosi calcarei a 510 metri s.l.m. Un vigneto esposto a Nord/Ovest, che guarda il Monte Partenio, ci regala ogni anno uva di grande qualità e unicità. La vinificazione avviene interamente in tini di acciaio per poi affinare sulle fecce fini per 12 mesi negli stessi tini di vinificazione e 12 mesi in bottiglia.



Tipologia vino bianco

Denominazione Fiano di Avellino Docg - Dop

Vitigno Fiano 100%

Prima annata 2017

Provenienza delle uve San Michele di Serino (Avellino)

Altitudine 510 metri s.l.m.

Sistema di allevamento guyot

Sesto di impianto 4400 ceppi/ha

Resa uva 60 q/ha

Caratteristiche del suolo argilloso-calcareo

Vendemmia ultima settimana di settembre

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