



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.



Tipologia vino bianco

Denominazione Fiano di Avellino Docg - Dop

Vitigno Fiano 100%

Prima annata 1996

Provenienza delle uve Candida, Lapio, San Michele di Serino, Montefredane (Avellino)

Altitudine 450 metri s.l.m. per i vigneti di Candida e Montefredane, 500 metri s.l.m. per i vigneti di Lapio e San Michele di Serino

Sistema di allevamento guyot

Sesto di impianto 4500 ceppi/ha

Resa uva 80 q/ha

Caratteristiche del suolo argilloso calcareo, marnoso argilloso, limoso sabbioso

Vendemmia prima settimana di ottobre

Vinificazione decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 16 °C

Imbottigliamento seconda settimana del mese di febbraio successivo alla vendemmia

