



## Ventidue Fiano di Avellino docg

Bisogna percorrere ventidue chilometri per giungere nel territorio del comune di Lapio partendo dalla nostra cantina. Le uve Fiano percorrono questa distanza dopo un'attenta selezione, partendo da una vigna di un ettaro posta a 450 metri s.l.m. su terreni argillosi calcarei e ricchi di arenarie gialle. Giunte in cantina vengono delicatamente lavorate con una breve macerazione sulle bucce in pressa per poi affinare prima dodici mesi sulle fecce fini in tini di acciaio e poi per dodici mesi in bottiglia. Il nostro omaggio al fulcro della storia del Fiano di Avellino.



**Tipologia** vino bianco

**Denominazione** Fiano di Avellino Docg - Dop

**Vitigno** Fiano 100%

**Prima annata** 2009

**Provenienza delle uve** Lapio (Avellino)

**Altitudine** 450 metri s.l.m.



**Sistema di allevamento** guyot

**Sesto di impianto** 4500 ceppi/ha

**Resa uva** 60 q/ha

**Caratteristiche del suolo** argilloso calcareo con presenza di banchi tufacei

**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