

Scheda tecnica



FIANO DI AVELLINO DOCG 2021

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%

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

Altitudine: 450 m slm per i vigneti di Candida e Montefredane, 500 m slm 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, franco sabbioso limoso

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.



Note di degustazione e abbinamenti

Colore: giallo paglierino intarsiato da riflessi verdognoli

Naso: austero e gentile. Profumi di menta, salvia e pesca bianca; seguono sensazioni di cioccolato bianco e agrumi: una marcata componente minerale via via compare nel vino.

Palato: il palato è fine, non troppo voluminoso ma pieno e appagante. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale di grande sapidità con il ritorno di dense note floreali e mentolate

Abbinamenti consigliati: ideale con frittture di pesce azzurro e semplici antipasti freschi.

Piatti da abbinare: pesce al sale; minestra di pesce; pasta con ragù di tonno; frittata di acciughe; moscardini affogati; spaghetti con sugo di triglie.

Peso 1,3 Kg
Formato 375ml, 750ml, 1,5l
Annata 2021