

Scheda tecnica



FIANO DI AVELLINO DOCG

Vino bianco prodotto solo con uve Fiano. I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Una volta in cantina le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero per ottenere il mosto fiore. La vinificazione e l'affinamento sulle fecce fini avviene interamente in tini di acciaio.



Tipologia: vino bianco

Denominazione: Fiano di Avellino docg

Vitigno: Fiano 100%

Prima annata: 1996

Provenienza delle uve: da vigne situate nei territori dei comuni di: Candida, Lapio, San Michele di Serino e Montefredane, tutti in provincia di Avellino.

Altitudine: 450 metri slm per il vigneto di Candida, 350 metri slm per il vigneto di Montefredane, 500 metri slm per i vigneti di Lapio e 480 metri slm per il vigneto di San Michele di Serino.



Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4500 ceppi/ha

Resa uva: 80 q/ha

Caratteristiche del suolo: mediamente suolo argilloso calcareo con argille più o meno compatte, marnoso argilloso, limoso sabbioso con presenze di banchi di ceneri vulcaniche.

Vendemmia: tra l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre.



Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi inoculato 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 consigliati

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, rendendolo complesso e intenso

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 frittiture 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