

Scheda tecnica



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

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 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 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.