

# FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita /// Weißwein



Die strohgelbe Farbe, der intensive und anhaltende Duft mit blumigen und fruchtigen Noten nach gelben Früchten, Birne und Haselnuss entwickeln sich allmählich in Anklänge an exotische Früchte und Honig. Der anhaltende und ausgewogene Geschmack belebt diesen eleganten, feinen und langlebigen Wein mit seiner ausgeprägten Typizität.

**SERVIERTEMPERATUR**  
12 °C

**LAGERFÄHIGKEIT**  
5 Jahre

**FLASCHEN**  
750 ml

**ERSTER JAHRGANG**  
2004

**BODENBESCHAFFENHEIT**  
Tuffstein mit Mergelton

**ANPFLANZUNGSJAHR**  
Verschiedene Jahre  
zwischen 1968 und 1985

**HÖHENLAGE DER  
WEINBERGE**  
500-600 m ü. d. M.

**WEINLESE**  
Mitte Oktober

**STOCKDICHT**  
2500-3500 Rebstöcke pro  
Hektar

**ERZIEHUNGSFORM**  
Einfachguyot  
ERTRAG (Liter/Hektar)  
ca. 3000

**WEINBEREITUNG**  
Cryomaceration der  
Trauben bei 5 °C für  
eine bessere Extraktion  
der Traubenaromen und  
Struktur. Weiche Pressung  
und Kaltstabilisierung.

**AUSBAU**  
In Edelstahltanks, ca. 4  
Monate lang

**TRAUBENSORTEN**  
100 % Fiano

**WEINBAUGEBIET**  
Lapio, Montefalcione