

FIANO DI AVELLINO

Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie /// Blanc



Une robe jaune paille et un bouquet intense et persistant, avec des notes fleuries et fruitées de fruits jaunes, de poire et de noisette, qui évolue progressivement en senteurs de fruits exotiques aux accents miellés. Un goût à la typicité prononcée, persistant et équilibré, qui donne corps à un vin élégant, fin et d'une grande longévité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

5 ans

BOUTEILLES

750 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

2004

NATURE DU SOL

Tufacé et argilo-marneux

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années entre 1968 et 1985

ALTITUDE DES VIGNOBLES

500/600 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Deuxième décade d'octobre

DENSITÉ DI IMPIANTO

2500/3000 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple

RENDEMENT EN VIN (litres-hectare)

3000 environ

VINIFICATION

Cryomacération des raisins à 5° C pour obtenir une meilleure extraction aromatique et une meilleure structure. Pressage doux et décantation à froid.

VIEILLISSEMENT

En acier inoxydable pendant environ 4 mois

VARIÉTÉS DES RAISINS

Fiano 100%

AIRES DE PRODUCTION

Lapio, Montefalcione