

# FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita /// Bianco



Il colore giallo paglierino, il profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati, **il gusto di spiccata** tipicità, persistente ed equilibrato danno vita ad un vino elegante, fine e longevo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

5 anni

## BOTTIGLIE

750 ml

## PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2004

## NATURA DEL TERRENO

Tufaceo con argille marnose

## ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

Vari anni dal 1968 al 1985

## ALTIMETRIA DEI VIGNETI

500/600 mt s.l.m.

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

## DENSITÀ DI IMPIANTO

2500/3000 viti per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

## RESA IN VINO

(litri - ettaro)  
3000 circa

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve a 5° C per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Pressatura soffice e decantazione a freddo

## AFFINAMENTO

In acciaio inox per circa 4 mesi

## VARIETÀ DELLE UVE

Fiano 100%

## AREA DI PRODUZIONE

Lapio, Montefalcione