

FIANO DI AVELLINO

Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio: Fiano di Avellino 100%; Caratteristiche del terreno: Argilloso

Zona di produzione: Lapio (AV); Altitudine: 550 m.s.l.m.

Vigneti: età 15/25 anni; Sistema di allevamento: controspalliera - Guyot

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Fermentazione: in acciaio; Affinamento in acciaio: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi; Grado alcolico: 13,5%

Colore: giallo paglierino; Profumo: sentori di frutta secca e aromi floreali

Sapore: equilibrata acidità e grande morbidezza

Temperatura di servizio: 8/10 °C; Abbinamenti: accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina

Grape variety: Fiano di Avellino 100%; Type of soil: clay

Production area: Lapio (AV); Altitude: 1810 feet above sea-level

Vineyards age: 15-25 years; Training system: Guyot

Harvest date: first half of october

Fermentation: in steel; Aging in steel: 6 months

Bottle refining: 2/3 months; Alcohol content: 13,5%

Colour: straw yellow; Bouquet: dried fruit and floral aromas

Palate: balanced acidity and fine smoothness

Serving temperature: 8/10 °C; Food affinities: seafood and fish



AZ. AZ.
DOLC. ATT.
ANN. FIAT

ROMANO*



FIANO DI AVELLINO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita