

**NO DI AVELLINO****Nominazione di origine controllata e garantita****Nominazione:** Fiano di Avellino DOCG**Composizione:** Fiano 100%**L'area di produzione:** Salza Irpina (AV)**Anno di impianto:** 2003**Altitudine:** 520 m s.l.m.**Suolo:** prevalentemente argilloso**Orientamento:** nord-est**Densità di impianto:** 5000 ceppi per ettaro**Tecnica di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale**Yield:** 60 quintali per ettaro**Periodo di raccolta:** prima decade di ottobre**Raccolto e vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura, criomacerazione, pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza in acciaio per 3 mesi, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.**Caratteristiche organolettiche:** dal colore giallo paglierino, al naso è molto intenso: prevalgono le note fruttate, pesca, litchi e agrumi, unitamente ad una lieve traccia minerale. Equilibrato ed elegante al palato, di facile degustazione e notevole persistenza.**Accompagnamenti consigliati:** gateau di patate; ravioli ricotta e spinaci; orata al cartoccio.**Formati disponibili:** 0,375L; 0,75L; 1,5L