

FIANO DI AVELLINO

Denominazione di origine controllata e garantita

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Composizione: Fiano 100%

Area di produzione: Salza Irpina (AV)

Anno di impianto: 2003

Altitudine: 520 m s.l.m.

Terreno: prevalentemente argilloso

Orientamento: nord-est

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: spalliera con potatura a Guyot monolaterale

Rendimento: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

Elaborazione: 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 da 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo paglierino, al naso è molto intenso: prevalgono le note fruttate di pesca, litchi e agrumi, unitamente ad una lieve traccia minerale. Equilibrato ed elegante al palato, di buona struttura e notevole persistenza.

Abbinamenti consigliati: gateau di patate; ravioli ricotta e spinaci; orata al cartoccio.

Formati disponibili: 0,375L; 0,75L; 1,5L