i classici

FIANO DI AVELLINO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

Grape variety: *Fiano di Avellino 100%.*
Soil: *Clay-limestone, deep, with volcanic elements.* ***Vineyard location:*** *In Irpinia, in the hamlet of Serra in the municipality of Pratola Serra.* ***Farm:*** *Ventole.* ***Exposure and altitude:*** *South at 350-400 meters a.s.l..* ***Vine age:*** *20 yrs. avg.* ***Vine training:*** *horizontal counter-espalier with guyot pruning* ***Density:*** *3,000 vines per hectare (2.47 acres)* ***Area:*** *1.5 hectare*
Yield per hectare: *7 tons* ***Harvest:*** *early October*

Winemaking: *The grapes are harvested and selected by hand. The must obtained from soft pressing of the destemmed grapes ferments in stainless steel tanks at a controlled temperature between 12-14° C with selected yeasts. Then the wine rests on the lees for 4 months to give complexity and structure before starting to be bottled.*

Organoleptic properties: *Straw yellow with greenish reflections. As for sense of smell, it has complex aromas of flowers and ripe fruit, acacia, linden, toasted hazelnut. On the palate it is fresh and quite savory wine, with delicate notes of citrus and white flowers.*
Pairing: *Perfect with raw seafood, sushi, crustaceans and mollusks; but also with light soups.* ***Serving temperature:*** *10-12° C* ***Alc./vol.:*** *13%* ***Avg. production:*** *6,000 btls*
First vintage: *2005*

iclassici

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigno:
Fiano di Avellino 100%

Natura del terreno:
argilloso-calcarea, profondo, con elementi vulcanici

Ubicazione vigneti:
In Irpinia, nella frazione Serra del Comune di Pratola Serra, Podere Ventole

Esposizione ed altitudine vigneti:
sud a 350/400 mt s.l.m.

Età media della vite:
20 anni

Allevamento della vite:
a controspalliera orizzontale con potatura a guyot

Densità d'impianto:
3000 piante per ettaro

Superficie / Resa per ettaro:
1.5 ettari / 70 q. per ettaro

Epoca di vendemmia:
media, inizi di ottobre

Tecniche di vinificazione:
Le uve vengono raccolte e selezionate a mano. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve fermenta in serbatoi di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra i 12-14°C con lieviti selezionati. Il vino riposa poi sulle fecce fini per 4 mesi per dare complessità e struttura prima di iniziare ad essere imbottigliato

Descrizione organolettica:
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha complessi profumi di fiori e frutta matura, acacia, tiglio, nocciola tostata. Al palato è un vino fresco e abbastanza sapido, con delicate note di agrumi e fiori bianchi

Abbinamento:
perfetto con crudi di mare, sushi, crostacei e molluschi, ma anche con zuppe e vellutate

Temperatura di servizio: **10 – 12 °C**
Grado alcolico: **generalmente 13°**
Quantità media di bottiglie prodotte: **6000**
Prima annata prodotta: **2005**