



# Fiano di Avellino

Denominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita (D.O.C.G.)

---

**Vitigno:** Fiano di Avellino 100%.

**Natura del terreno:** argilloso-calcareo, 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:** 1.5 ettari.

**Resa per ettaro:** 70 q.

**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

