

Fiano di Avellino

DOCG

**DENOMINAZIONE:**

Fiano di Avellino, Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

VITIGNO:

Fiano (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Lapio (Av), Italia

VIGNETI:

Uve Fiano allevate a controspalliera (Guyot) su terreno argilloso e limoso ad un'altitudine di circa 500m s.l.m. nelle colline intorno a Lapio (nella frazione Arianiello).

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta dalla seconda settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono messe in vasca per 12 ore ad una temperatura di 10°C , e successivamente lentamente pressate. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox fino alla fine della primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato. Il vino matura altri 2-3 mesi prima di andare sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è di un eccezionale e luminoso giallo dorato, il suo profumo delicato di frutti tropicali e fiori, con aggiunta di sentori di nocciole e mandorle tostate. Il gusto è pieno, morbido, fresco e pulito, con acidità vivace e una leggera nota di noci tostate e di mandorla amara nel retrogusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il gusto pieno con sentori di nocciole si sposa bene con piatti di pesce ricco, frutti di mare, carni bianche e pollame, con diversi tipi di insalate e formaggi. Adatto anche come aperitivo ed in abbinamento con antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 8-10°C

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool 13,50% Vol.
Acidità totale 6,60 gr/lit
Estratto secco 22,00 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese di 75cl.

Cartone da 6 bottiglie, pallet da 105 cartoni.



DOCC
AAC
AGENZIA
Denominazione di Origine

Fiano di Avellino
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



Le masciare
AZIENDA AGRICOLA

PRODUCT
OF ITALY

BIANCO SOVRANO DELLE TERRE DEL SUD. L'AZIENDA AGRICOLA
LE MASCIARE PROPONE QUESTO VINO IN PICCOLE QUANTITA', IN UNA
PERSONALE INTERPRETAZIONE DEI VITIGNI SECOLARI CAMPANI.