



CONTRADA



Fiano di Avellino DOCG

Denominazione	Fiano di Avellino DOCG
Vitigno	Fiano di Avellino 100%
Vigneto	Candida
Terreno	Franco sabbioso, ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	550 M S.L.M
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Seconda metà di ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	In bottiglia per tre - quattro mesi
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino
Sapore	Vino di buona acidità, ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di nocciola tostata
Abbinamento	Indicato come aperitivo, in specie con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina
Temperatura di servizio	10-12°C
Gradazione alcolica	12-14%vol