



CONTRADA



Fiano di Avellino DOCG

Denominazione	Fiano di Avellino DOCG
Vitigno	Fiano 100%
Vigneto	Candida
Terreno	Argilloso calcareo , con scheletro
Esposizione	Sud - Est
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 70 quintali
Periodo di raccolta	Seconda metà di ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in acciaio a temperatura controllata
Affinamento	Circa sei mesi in acciaio sulle fecce fini e sei mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Fresco e complesso dalle note speziate che si mescolano con quelle floreali del tiglio, acacia e miele
Sapore	Morbido, minerale, strutturato ed elegante
Abbinamento	Si sposa perfettamente con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare
Temperatura di servizio	10-12°C
Gradazione alcolica	12-14%Vol