



CONTRADA



Fiano di Avellino DOCG

| | |
|--------------------------|--|
| Nome | Selvecorte |
| Denominazione | Fiano di Avellino DOCG |
| Vitigno | Fiano di Avellino 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 serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata |
| Affinamento | In bottiglia per tre - quattro mesi |
| Colore | Giallo paglierino |
| Profumo | Fresco e complesso dalle note speziate che si mescolano con quelle floreali del tiglio, acacia e miele |
| Sapore | Note minerali che ricordano l'albicocca e la scorza d'arancio sono seguite da un lunghissimo finale di nocciola tostata, caratteristica tipica di questo vitigno |
| Abbinamento | Ideale con i piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, risotti alle verdure , carni bianche, mozzarella di bufala |
| Temperatura di servizio | 10-12°C |
| Gradazione alcolica | 12-14%Vol |