



CONTRADA



Fiano di Avellino DOCG

Nome	Selvecorte
Denominazione	Fiano di Avellino DOCG
Vitigno	Fiano 100%
Vigneto	Candida
Terreno	Franco sabbioso, ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud / Ovest
Altitudine	550 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 40 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 acciaio a temperatura controllata
Affinamento	Lungo affinamento in acciaio sulle fecce fini e dodici mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Vino molto complesso che ricordano sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino
Sapore	Vino di buona sapidità, ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Con l'evoluzione si riscontrano note particolari di idrocarburi e frutta secca
Abbinamento	Crostacei, risotti alle verdure, carni bianche e mozzarella di bufala
Temperatura di servizio	10-12°C
Gradazione alcolica	13-14%vol