



Fiano di Avellino docg

Vitigno | 100% Fiano di Avellino.

Produzione per ettaro | 4500 - 5000 piante/ha.

Sistema di allevamento | cordone speronato.

Resa | 80 - 90 q.li/ha.

Vendemmia | prima decade di Ottobre.

Vinificazione | pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione | 14° - 16° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 6 - 8 mesi, segue 4 - 6 mesi in bottiglia.

Alcool | 13% vol.

Note degustative

Colore | giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido.

Profumo | delicato, fruttato, caratteristico.

Gusto | vellutato, armonico, pieno.

Temperatura di servizio | 10° - 12° C

Abbinamenti | da solo come aperitivo o abbinato a piatti di pesce bianco, crostacei e frutti di mare.



Fiano di Avellino docg

Grape variety | 100% Fiano di Avellino.

Density | 4500 – 5500 plants/ha.

Growing system | spurred cordon.

Yield | 80 - 90 q.li/ha.

Harvest period | first October decade.

Vinification | soft pressing grape followed by controlled fermentation in stainless steel.

Fermentation temperature | 14° - 16° C

Aging | stainless steel for 6 – 8 months and 4 – 6 months in bottle.

Alcohol | 13% vol.

Tasting notes

Color | straw yellow, with green glints limpid.

Smell | delicate, fruity and characteristic.

Taste | velvety and harmonic.

Serving temperature | 10° - 12° C

Culinary pairings | ideal as aperitif or with fish dishes, crustaceans and seafood.