

FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.



Vitigno: 100 % Fiano.

Zona di produzione: vigneti di proprietà fra i comuni Montefalcione e Lapio.

Tecnica di produzione: le uve, selezionate in vigna, sono raccolte nella prima decade di ottobre; la loro vinificazione, a poche ore dal taglio, inizia con la diraspatura, cui segue la macerazione a freddo e pressatura soffice. Il mosto, illimpidito per decantazione statica, viene, poi, fermentato a basse temperature, massimo a 18°C per circa 4 settimane. A fermentazione ultimata il vino è affinato in acciaio, sulle fecce fini, per un periodo di circa 4 mesi e, poi, almeno 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, con riflessi dorati, il bouquet si presenta con profumi dalle note di nocciola tostata, miele, pera e floreale. Un vino elegante e morbido, dalla struttura importante e dalla forte persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: ideale con ostriche, frutti di mare, carpacci, crostacei e piatti di pesce di alta cucina.

Servire a 10°-12 °C.