

FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.



Vitigno: 100 % Fiano.

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

Tecnica di produzione: le uve, selezionate in vigna, sono raccolte nella prima decade di ottobre, per essere poi vinificate. Dopo la macerazione a freddo, il mosto viene decantato e, ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato ad affinare, su fecce fini, in acciaio per circa 4 mesi e, poi, per almeno 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, con profumi dalle note varietali di nocciola tostata, mandorla, miele, biancospino, fiori d'arancio. Un vino elegante e morbido, dalla forte persistenza e dalla notevole struttura, adatto ad una lunga conservazione.

Abbinamenti gastronomici: ideale con ostriche, frutti di mare, crostacei, pesci al forno, all'acqua pazza, al sale, piatti di pesce di alta cucina.

Servire a 10° C.