

FIANO DI AVELLINO  
D.O.C.G.  
EX CINERE RESURGO



*Vitigno:* 100 % Fiano.

*Zona di produzione:* vigneti di proprietà in Montefalcione e Lapio.

*Tecnica di produzione:* alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella prima decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per diversi mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti e complessi profumi di frutti maturi e fiori, tra cui sentori di pera, albicocca, agrumi, nocciola tostata, acacia, biancospino e miele. Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato, evolve positivamente negli anni.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce di alta cucina.

*Servire a 10°-12°C.*