

FIANO DI AVELLINO

D.O.C.G.

**Classificazione:**

Vino bianco fermo

Vitigno:

100% Fiano

Provenienza delle uve e caratteristiche dei vigneti:

Uve selezionate nei più vocati siti dell'areale della d.o.c.g.

Natura del terreno:

Sabbioso - medio impasto

Anno d'impianto:

Dal 1990 al 2000

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità d'impianto:

3300 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

80 quintali

Epoca di raccolta:

Prima decade di ottobre

Grado alcolico: 13%

Il vitigno fiano viene coltivato su una vasta area della provincia di Avellino essendo un cultivar con forte capacità di adattamento. Le uve raccolte manualmente vengono vinificate in bianco e fermentate a bassa temperatura in acciaio. A fine fermentazione alcolica il vino rimane sulle fecce per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; questo allo scopo di creare le condizioni per ottenere una buona evoluzione in bottiglia. I vini ottenuti dalle uve Fiano non temono l'invecchiamento essendo tra i bianchi più longevi. Questo vino, grazie al potenziale aromatico risulta ancor più interessante dopo qualche anno di permanenza in bottiglia. Presenta un colore giallo paglierino, elegante e delicato al naso con profumi di pesca ed erbe balsamiche. Al palato si percepisce una buona rotondità sostenuta da un'importante freschezza e sapidità.

FIANO DI AVELLINO

D.O.C.G.

Classification:

White still wine

Vine:

100% Fiano

Grape origins and vineyard features:

Selection of grapes from owned estate vineyards located in Agro di Montemiletto at 500 metres a.s.l.

Soil type:

Sand - medium mixture

Planting year:

From 1990 to 2000

Vineyard training system:

Guyot

Planting density:

3300 plants per hectare

Yield per hectare:

80 quintals

Harvest Season:

Mid October

Alcohol Content: 13%

The fiano grape variety due to its strong adaptability grows over a wide area of the province of Avellino. The grapes after being hand picked, are vinified in white and fermented at a low temperature in steel barrels. At the end of the alcoholic fermentation, the wine remains on the lees for several months before being bottled; this in order to create the conditions to achieve a good evolution in the bottle. Fiano wines are among the longest whites so they don't fear aging. This wine, thanks to the aromatic potential, is even more interesting after a few years in the bottle. It presents a pale yellow color, elegant and delicate smell with aromas of peach and balsamic herbs. The palate perceives a good roundness supported by an important freshness and flavor.