

FIANO di AVELLINO

DOCG



TERRENO: sabbioso-argilloso, ricco di micro e macroelementi, con influenza vulcanica, tipico delle colline intorno ad Avellino.

VITIGNO: antico vitigno meridionale, la cui coltivazione risale all'epoca romana. Si ritiene originario della zona di Lapio, sulle colline a Est di Avellino.

VENDEMMIA: I-II decade di ottobre, con raccolta manuale.

RESA: 80 ql/ha.

VINIFICAZIONE: vino dai caratteri varietali ben marcati ottenuto mediante fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un periodo variabile di maturazione *sur lie*.

AFFINAMENTO: in acciaio.

NOTE CARATTERISTICHE: di colore giallo paglierino

tenuo, profumo tipico erbaceo che ben si rispecchia al palato, insieme alla freschezza unita a doti di spiccata sapidità.

ABBINAMENTI: crostacei, formaggi non stagionati, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire freddo.

ALCOL: 12%-13%.

PREMI:

- VINI BUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – TRE STELLE
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – TRE STELLE
- IWSC 2013: MEDAGLIA DI BRONZO

SOIL: sandy/clay, rich in trace and macro elements, with the volcanic soil typical of the hills around Avellino.

GRAPE VARIETY: an ancient southern variety, the cultivation of which dates back to Roman times. It is believed to be native to the Lapio area, on the hills east of Avellino.

HARVEST: early to mid-October; handpicked.

YIELD: 3.2 tons per acre.

VINIFICATION: this wine has pronounced varietal characteristics achieved

by alcoholic fermentation at controlled temperatures ranging from 61-64,5 F, followed by a variable period of ageing *sur lies*.

AGEING: in steel vats.

TASTING NOTES: soft straw yellow in color, with a typically herby aroma reflected perfectly on the palate with a bright flavor and striking tanginess.

SERVING SUGGESTIONS: shellfish, fresh cheeses, white meats.

SERVING TEMPERATURE: 53-57°F.

ALCOHOL BY VOL.: 12% -13%.

AWARDS:

- VINI BUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 3 STARS
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – 3 STARS
- IWSC 2013 – BRONZE
