



FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

VITIGNO: Fiano di Avellino (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
ZONA DI PRODUZIONE: in territorio D.O.C.G. Fiano di Avellino (AV)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 80 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: entro la prima metà di ottobre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, profumi spiccatamente fruttati con sentori di nocciole tostate, gusto secco e morbido, di particolare freschezza e persistenza aromatica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8°/10° C.

*VARIETY: Fiano di Avellino (100%)
APPELLATION: D.O.C.G.
PRODUCTION ZONE: in territory of D.O.C.G. Fiano di Avellino (AV)
PRUNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)
GRAPE YELD: 80 quintal per hectare
HARVEST: first half of October; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
PROFILE: This classic and noble white wine shines a straw-hay color, has an aromatic - floral nose and is dry and fruity on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 8°/10° C.*