

**FIANO DI AVELLINO DOCG 2007****NOTE DEL
PRODUTTORE**

La raccolta delle uve avviene manualmente. Successivamente vengono selezionate, diraspate al momento e pressate in torchio d'acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata. I vini vengono imbottigliati dopo 6 mesi di maturazione in acciaio e lasciati affinare per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

UVAGGIO: Fiano 100% da vigneto unico. Foglia media, cuneiforme, trilobata. Grappolo lungo o medio, cilindrico, con presenza di un' ala corta. Acino regolare, con buccia pruinosa, piuttosto spessa e consistente di colore grigio-giallastro.

ANNO DI IMPIANTO: 2000

SUOLO: Terreno sciolto di origine vulcanica.

ALTITUDINE: 500 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: A Spalliera.

ESPOSIZIONE: Sud

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 quintali.

VENDEMMIA: Manuale.

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Ottobre

FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

BOUQUET: caratteristico ed intenso, ricorda i fiori bianchi e il miele di acacia.

COLORE: Giallo paglierino

SAPORE: Secco, fresco, dotato di buona morbidezza, persistente. Tipico è il retrogusto di nocciola tostata.

ABBINAMENTI: Ottimo con spaghetti con le alici, grigliate di pesce, zuppe marinare, pesci al forno. Piacevole con formaggi a pasta morbida, carni bianche, Ottimo con il risotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°-10°C

