

**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

