



FIANO IGT CAMPANIA

tipologia bianco secco ad indicazione geografica tipica

vitigno 100% Fiano

zona di produzione vigneti selezionati dell'area della provincia di Benevento, Avellino

terreni in prevalenza argilloso, limoso, ricco di scheletro, con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 300 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha

età media delle piante 15 anni

epoca di raccolta raccolta manuale intorno dalla fine settembre fino alla prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

vinificazione ed affinamento vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 16 °C - 18 °C e due mesi di sur lie. Affinamento in bottiglia due mesi.

esame organolettico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di floreali come biancospino, salvia, zenzero, fruttato come banana. Al gusto, fresco, persistente, morbido ed avvolgente

abbinamenti gastronomici si abbina a minestre, e piatti a base di pesce al forno e formaggio a pasta fresca

temperatura di servizio 12 °C - 14 °C
