

fiano di Avellino

anbra

DOCG



DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino, Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

VITIGNO

Fiano di Avellino (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Lapio (Av)

VIGNETI

Uve Fiano allevate a contropalliera (Guyot) su terreno argilloso e limoso ad un'altitudine di circa 500m s.l.m.'

VENDEMMIA

Entro la prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta a mano, le uve vengono messe in vasca per 12 ore ad una temperatura di 10 °C, e successivamente lentamente pressate. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni a una temperatura di 18 °C.

MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio per circa 5 mesi fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato. Il vino matura 5-6 mesi

in bottiglia prima di andare sul mercato.

Esprime le sue migliori qualità a partire da un anno dalla vendemmia ma in bottiglia è un vino piuttosto longevo grazie alla sua acidità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è di un eccezionale e luminoso giallo dorato, il suo profumo delicato di frutti tropicali e fiori, con aggiunta di sentori di nocciole e mandorle tostate. Il gusto è pieno, morbido, fresco e pulito, con acidità vivace e una leggera nota di noci tostate e di mandorla amara nel retrogusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il gusto pieno con sentori di nocciole si sposa bene con piatti di pesce ricco, frutti di mare, carni bianche e pollame, con diversi tipi di insalate e formaggi. Adatto anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura ottimale di servizio è di 8 °C - 10 °C.

DATI ANALITICI

Alcool 13,50% Vol

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Bordelese conica cl 75
Casse da 6, pallet da 84 cartoni.



fiano di Avellino
anbra
DOCG