

Fiano di Avellino

BIO DOCG



DENOMINAZIONE:

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

VITIGNO:

Fiano (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Lapio (AV), Italia

VIGNETI:

Uve Fiano allevate a controspalliera (Guyot) su terreno argilloso e limoso ad un'altitudine di circa 500m s.l.m. nelle colline intorno a Lapio (nella frazione Arianiello).

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta dalla prima settimana di Ottobre durante le ore fresche della giornata in piccole cassette.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pigiate e diraspate e messe in vasca per 18 ore a una temperatura di 7°C in modo che le bucce rimangano a contatto con il mosto. Questa fase è seguita dalla svinatura e la pressatura e poi parte la fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 16-18°C. Impieghiamo soltanto lieviti di derivazione naturale.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox fino alla fine della

primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato.

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 ed in abbinamento con antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 8-10°C

DATI ANALITICI:

Alcool	13,00-13,50% Vol.
Acidità totale	6,0-7,0 g/lit
Estratto secco	19,3-20,8 g/lit
Anadride solforosa	23 mg/lit (annata 2019)

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese di 75cl.
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 125 cartoni.



Fiano di Avellino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



VINO BIOLOGICO



BIANCO SOVRANO DELLE TERRE DEL SUD. L'AZIENDA AGRICOLA
LE MASCIARE PROPONE QUESTO VINO IN PICCOLE QUANTITA' IN UNA
PERSONALE INTERPRETAZIONE DEI VITIGNI SECOLARI CAMPANI.