

## **DATI COMMERCIALI**

**DENOMINAZIONE:** Fiano di Avellino Dop

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** Persistente ed intenso, con sentori di fiori bianchi e pietra focaia, note torbate. Potente e minerale

**SAPORE:** Vino fresco, con una piacevole acidità, strutturato ed equilibrato

## **DATI AGRONOMICI**

**PRIMA ZONA:**

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% fiano

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Summonte(AV)

**ALTITUDINE:** 650 metri sul livello del mare

**TIPO DI SUOLO:** roccioso-argilloso

**ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI:** nord-est;

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**Controspalliera Guyot

**CEPPI/HA:** 2500

**VITA MEDIA DELLE PIANTE:** 20 anni

**EPOCA VENDEMMIA:** metà/fine ottobre

**SECONDA ZONA:**

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% fiano

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Montefredane (AV)

**ALTITUDINE:** 500 metri sul livello del mare

**TIPO DI SUOLO:** argilloso

**ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI:** sud est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**Controspalliera Guyot

**CEPPI/HA:** 3000

**VITA MEDIA DELLE PIANTE:** 12 anni

**EPOCA VENDEMMIA:** metà/fine ottobre

## **DATI ENOLOGICI**

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Il mosto viene raffreddato a 8° per 24 ore. La fermentazione è sempre controllata intorno ai 12 – 13° C per 60 gg.

**AFFINAMENTO:** L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox con frequenti batonnages per 10 mesi.

**DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA:** 6 mesi prima della commercializzazione.

**VITA MEDIA DEL VINO:** adatto all'invecchiamento.