

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE: Fiano di Avellino Dop (Ciro 906)

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: Persistente ed intenso, con sentori di fiori bianchi, note tostate ed idrocarburi

SAPORE: Vino fresco, con spiccata acidità, strutturato ed equilibrato

DATI AGRONOMICI

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

ETA' MEDIA DELLE PIANTE: 20 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 12 mesi.

DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: 6 mesi prima della commercializzazione.

VITA MEDIA DEL VINO: adatto all'invecchiamento.