



## Fiano di Avellino Docg

### Provenienza

Unicamente da vigneti collinari con buona esposizione presenti lungo le valli collinari della provincia di Avellino. Le vigne di Fiano, composte da una media di 3000 ceppi per ettaro e resa di 80 q.li/ha, sono coltivate in terreni argillosi e calcarei.

### Vitigno

Fiano 100%.

### Tecnica enologica

Raccolta manuale alla prima decade di ottobre, decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

*Esame visivo:* colore giallo paglierino con riflesso verdognoli, limpido e brillante.

*Esame olfattivo:* il profumo primario che si denota è quello erbaceo che lascia via via spazio alle note di frutta esotica.

*Esame gustativo:* giustamente acidulo e con buona struttura, sapido e piacevole.

*Abbinamenti:* con eleganza si abbina a pietanze di pescato crudo, grigliate e frittore leggere.

*Gradazione alcolica:* 13% vol.

*Temperatura di servizio:* 8/10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 13392 300247
- EAN cartone: 8 013392 300254
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie