



Fiano di Avellino

D.O.C.G.

L'origine del Fiano è millenaria. I Latini chiamavano questo vitigno Vitis Apiana, poichè le api sembravano particolarmente ghiotte della dolcezza delle sue uve. Molto apprezzato nel medioevo, veniva coltivato da Carlo D'Angiò per le sue eccezionali caratteristiche. Di colore giallo paglierino, odore intenso con sentori di miele, nocciola e affumicato, ha un sapore fresco e armonico che si accosta bene con i più raffinati piatti di pesce. Ideale per ottimi aperitivi.



Area di produzione:

Montefalcione, nel cuore dell'area di produzione del Fiano di Avellino DOCG, con terreni situati ad una altitudine 500/550 m. m.s.l.. Particolarmente idonei alla viticoltura con il riconoscimento di due Denominazioni di Origine Controllata e Garantita quale Fiano di Avellino e Taurasi.

Vitigno:

Fiano di Avellino selezionato 100%.

Sistema di allevamento:

La forma di allevamento dei vigneti è a guyot, condotta con metodo di agricoltura integrata. La produzione per ettaro è di 70/80 q.li.

Vinificazione:

Raccolta manuale e sistemazione in cassette di plastica max di peso 20 Kg., eseguita nella seconda decade di ottobre. Pigliadiraspatura, e criomacerazione. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 20/25 giorni.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino carico luminoso, limpido e consistente, quasi cremoso. Bouquet intenso e floreale. Sapore morbido caldo con una vena mielata e minerale in un buon equilibrio.

Abbinamenti:

Formaggi e piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare ed antipasti, Ottimo come aperitivo, va servito ad una temperatura di 8°- 10° C.

Enologo: Roberto Iommazzo.

Azienda Agricola Vitivinicola
Contrada Bosco, 41, Torriani (AV)
collinedelsole@hotmail.it
www.collinedelsole.it

Acidità totale	ph	%Vol
6,00	3,40	13