



Product name
FIANO DI AVELLINO
Appellation
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.
Grape mix
FIANO 100%
Production area
MONTEFALCIONE – LAPIO
Vine-cultivated surface
20 hectares
Exposure and altitude
650 m
Type of soil
Calcareous, clay
System of cultivation
Guyot
Plant density
3.300 vines per ha
Yield per hectare
100 t /ha
Harvest period
October
Vinification
fermentation in stainless steel tank at 15 ° - 16 ° C
Ageing
3 months in bottle
Bottling
By spring next to the harvest

Historical notes
The Greeks brought the "Vitis Apicia" in Italy.

Organoleptic features
*Alcoholic content 13%.
 Pale straw yellow color and bright, dry and velvety taste, fruity and harmonious, this wine has an elegant bouquet with hints of pear when young, changing in roasted hazelnuts with time.*

Excellent with
Fish dishes, seafruits, crustaceans and appetizers.

Nome del prodotto
FIANO DI AVELLINO
Denominazione
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.
Uvaggio
FIANO 100%
Zona di produzione
MONTEFALCIONE - LAPIO
Superficie vitata
20 ettari
Esposizione e altimetria
650 mt
Tipologia dei terreni
Argilloso, calcareo
Sistema di allevamento
Guyot
Densità impianto
3300 Piante per ha
Resa per ettaro
100 q /ha
Periodo di raccolta
Ottobre
Tecnica di Vinificazione
Fermentazione del mosto in fusti di acciaio a 15° - 16° C
Affinamento
3 mesi in bottiglia.
Imbottigliamento
Dalla primavera successiva alla vendemmia

Cenni storici
Furono i Greci a portare la "Vitis Apicia" in Italia.

Caratteristiche organolettiche
Gradi 13%. Di colore giallo paglierino chiaro e brillante, dal gusto secco e vellutato, fruttato ed armonico, questo vino ha un profumo elegante, con sentori di pera quando è giovane, che muta in nocciola tostata col trascorrere del tempo.

Abbinamenti consigliati
Accompagna piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare ed antipasti.