

SCIAPO' FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



DENOMINAZIONE: denominazione di origine controllata e garantita d.o.c.g.

UVE: Fiano di Avellino D.O.C.G. 100%

TIPO DI VINO: bianco

TERRENO: freschi profondi ricchi di micro e macro elementi, molto soffici e di origine vulcanica delle colline intorno ad Avellino

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

allevamento a spalliera con potatura a guyot

VIGNETO: Lapio (AV)

ESPOSIZIONE: sud

ALTITUDINE: 500 m s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro

ETA' DEL VITIGNO: circa 20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA: fine ottobre

RESA PER ETTARO: 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice dei grappoli interi, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti selezionati in tonneau francese da 25 hl per circa 20 giorni

AFFINAMENTO: in tonneau per circa sei mesi ed in bottiglia per tre o quattro mesi

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: spiccano i sentori di finocchietto, nocciola tostata, mandorla acacia e miele.

SAPORE: pieno, armonico ed equilibrato; al palato risulta fresco e strutturato con una piacevole mineralità e con un finale persistente dovuto all'invecchiamento

ABBINAMENTI: antipasti raffinati di frutti di mare, primi piatti di pesce di sapore corposo di alta cucina, ma anche formaggi di media stagionatura