



FIANO DI AVELLINO

DOCG / Bianco

Vino bianco ottenuto da uve Fiano 100%.
Presenta un colore giallo luminoso con riflessi verdi. Bouquet elegante di fiori di pesco e sentori di nocciole tostate, fresco e minerale al gusto.

COMPOSIZIONE

Fiano 100%

VIGNETO DI ORIGINE

Lapio

ANNO D'IMPIANTO

2004

ALTITUDINE

570 mt

ESPOSIZIONE

Sud/Ovest

TERRENO

Argilloso - calcareo

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Guyot

RESA

1,3 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima - seconda decade di ottobre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

Tini di acciaio Inox

FERMENTAZIONE

in serbatoi di acciaio inox refrigerati a temperatura controllata

