



FIANO DI AVELLINO DOCG



L'UVA E IL VIGNETO

Ottenuto da uve Fiano provenienti da vigneti di proprietà nei comuni di Montefalcione e Parolise. Il momento di raccolta viene determinato dai valori dei parametri della maturazione (in particolare l'acidità, pH e gli zuccheri) e dello stato di sanità delle stesse.

LA VINIFICAZIONE

La vinificazione viene eseguita tramite pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica sottovuoto con l'utilizzo di gas inerte riducendo al minimo il contatto fra aria e pigiato durante tutta la fase di pigiatura. Il mosto ottenuto va decantato per 24-48 ore e viene trasferito in tini di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione che si svolge ad una temperatura controllata di 15-17°C con l'aggiunta di lieviti selezionati indigeni. Il vino ottenuto, a fine fermentazione, viene lasciato a contatto con i propri lieviti per un affinamento di circa 4 - 5 mesi (sur lie).

IL VINO

Il vino presenta un colore giallo paglierino, il profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati, il gusto, di spiccata tipicità, persistente ed equilibrato dà vita ad un vino elegante, fine e longevo.

DATI TECNICI

Uvaggio: Fiano 100%

Zona di produzione : Montefalcione e Parolise

Altitudine vigneto: 500/600 mt s.l.m

Tipologia terreno: Tufaceo con argille marnose

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dei ceppi: 3500/4000 viti per ettaro

Produzione per ettaro: 80 Q.li

Resa uva in vino: 65%

Epoca della vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: In bianco

Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla temperatura di 15/17°C

Fermentazione malolattica: Non svolta