

FIANO DI AVELLINO

DOCG

Il Fiano ha origini antiche che risalgono all'epoca romana, periodo nel quale tale vitigno era conosciuto come Vitis Apiana per la dolcezza dei suoi acini tanto graditi alle api. Dopo il difficile periodo degli anni Sessanta, in cui si è rischiato di perdere l'antico patrimonio viticolo provinciale, la caparbia azione di Antonio Mastroberardino ha riportato il Fiano tra i vitigni più coltivati della provincia di Avellino, suscitando interesse per la coltivazione anche fuori regione



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Manocalzati e Montefalcione si trovano in prevalenza su terreni a medio impasto e sciolti con un'esposizione a sud-est in media a 400 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 70 q/ha e circa 2,3 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-8°C).

Affinamento di alcuni mesi in bottiglia

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti.



IL SAPORE

Delicato, corposo, con evidenti note floreali.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre, frutti di mare, formaggi freschi, mozzarella di bufala

Primi piatti

- Piatti a base di legumi, frutti di mare e sughi di pesce

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, salmone, tonno



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Scopri di più

