

FIANO DI AVELLINO

ARNIA



Tipologia

DOCG
Fiano di Avellino
(Denominazione di Origine
Controllata Garantita)

Uve

Fiano

gradazione

13%

Zona di produzione

Provincia di Avellino

Allevamento

A spalliera con potatura gujot

Resa per ettaro

80 ql. per ettaro

Altimetria

400 metri

Lavorazione

Raccolta a mano in cassetta,
pigiata in modo soffice e
messa a fermentare a temperatura
controllata a freddo in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo brillante, è un vino
piacevole che si distingue per la sua
elegante profumazione di frutta
fresca. Persistente e corposo, ha un
finale rotondo, bilanciato e morbido.

Appellation

DOCG
Fiano di Avellino
(Denomination of Controlled
Guaranteed Origin)

Grape mix

Fiano

alcoholic content

13%

Production area

Province of Avellino

System of cultivation

Espalier with gujot pruning

Yield per hectare

80 t / ha

Altitude

400 metres

Vinification

Picked by hand in boxes, it is
softly pressed and fermented
cold at a controlled
temperature in steel.

Organoleptic features

Bright yellow colour with greenish
highlights. It is a pleasant wine which
grows in finesse and which distingui
shes itself by its elegant and fragrant
aromas of fresh fruit. Full-bodied and
persistent with a round finish.