



LE GRADE

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO / GRAPE

Fiano

ZONA / PRODUCTION AREA

San Potito Ultra

VIGNETI / VINEYARDS

Spalliera con potatura a guyot - 5.000 ceppi per Ha.

Espalier with Guyot pruning - 5,000 vines per Ha.

VENDEMMIA / HARVEST

Seconda decade di Ottobre - A mano

Second decade of October - By hand

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi. Illimpidimento mosto con decantazione statica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Soft pressing of the whole bunches. Filtration by static settling. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature.

AFFINAMENTO / AGING

In acciaio per circa 3 mesi

In stainless steel tanks for about 3 months

NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Bouquet fine e ricco; pera, albicocca e citronella. Note leggere di mandorla tostata e miele di acacia. Al palato aromatico, morbido con finale minerale. Buon corpo e persistenza.

Very rich and fine bouquet, sensation of pear, apricot and lemon grass. Light notes of toasted almond and acacia honey. The mouthfeel is aromatic, warm with a mineral background

ABBINAMENTO / PAIRING

Formaggi freschi, carni bianche e sushi.

Soft cheeses, white meats and sushi

TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 8° - 10°

INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 3 anni / 1 - 3 years