

# Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**TIPO:** Blanco

**VARIEDAD DE UVA:** Fiano di Avellino 100%

**ALTITUD:** 350mts s.n.m

**SISTEMA DE CULTIVO:** Guyot doble.

**PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA:** 8000/9000 kg.

**PERÍODO DE COSECHA:** finales de septiembre, principios de octubre.

**SISTEMA DE VINIFICACIÓN:** a temperatura controlada 16 / 18°C.

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 13.00% vol.

**COLOR:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

**AROMA:** Delicado, afrutado, característico.

**PALADAR:** aterciopelado, armonioso, pleno.

**COMBINACIONES GASTRONÓMICAS:** Carnes blanco, mariscos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 12-13 °C.



**TIPOLOGIA:** Bianco

**VITIGNO:** Fiano di Avellino 100%

**ALTITUDINE:** Metri 350 s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Doppio Guyot

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 8000/9000 kg.

**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine settembre, inizio ottobre.

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** a temperatura controllata 16/18°C

**AFFINAMENTO:** marzo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,00% Vol.

**COLORE:** Paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** Delicato, fruttato, caratteristico

**PALATO:** Vellutato, armonico, pieno

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Pesce bianco, crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVICIO:** 12/13 °C