



FIANO DI AVELLINO DOCG



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio: Fiano 100%

Caratteristiche del terreno: Argilloso calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Resa per ettaro: 80 quintali

Grado alcolico: 12,5%

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Intenso e consistente. Offre sentori fruttati di pera nocciola tostata ed ananas

Sapore: Corposo ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza, dotato di una buona vivacità.

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti: Indicato con frutti di mare, piatti di pesce e carne bianca non troppo elaborata

Note: Il Fiano di Avellino prende la denominazione dal vitigno omonimo, di antichissima origine, noto anche come "Latino" in quanto autoctono, per distinguere dal vitigno Greco, importato. Plinio aveva denominato queste uve "apiane", perchè predilette dalle api. Vitigno tradizionalmente poco diffuso e ambientato tra nocciioleti, alle cui piante veniva un tempo conosciuto, e da cui deriva un'influenza d'umori, il Fiano trova anche oggi, nel circondario di Avellino, la terra d'elezione