

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 distinguerlo dal vitigno Greco, importato. Plinio aveva denominato queste uve " apiane ", perchè predilette dalle api. Vitigno tradizionalmente poco diffuso e ambientato tra noccioli, 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