

LE GRADE

FIANO DI AVELLINO DOCG

VITIGNO

Fiano

ZONA

San Potito Ultra

VIGNETI

Spalliera con potatura a guyot – 5.000 ceppi per Ha

VENDEMMIA

Seconda decade di Ottobre – A mano

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 3 mesi

NOTE SENSORIALI

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.

ABBINAMENTO

Formaggi freschi, carni bianche e sushi.

TEMPERATURA SERVIZIO 8°C - 10°C

INVECCHIAMENTO 1 – 3 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it