

COLLI di LAPIO

romano clelia



FIANO DI AVELLINO

D.O.C.G.
FIANO 100%

Il Fiano di Avellino DOCG nasce nell'areale di Arianiello, nel territorio comunale di Lapio che rappresenta uno degli areali più vocati alla coltivazione del Fiano nell'Irpinia.

Questo areale viene considerato come il fulcro principale per qualità grazie al territorio che è capace di esprimere ricchezza aromatica finezza struttura e grande capacità evolutiva nel tempo

I vigneti si trovano in un contesto collinare caratterizzato da altitudini elevate, clima fresco e marcate escursioni termiche, condizioni particolarmente favorevoli alla maturazione lenta e progressiva delle uve.

Si presenta con un colore giallo paglierino brillante che con il tempo assume riflessi dorati

Al naso è elegante, intenso e complesso ha sentori di fiori bianchi, pera, agrumi miele e la tipica nota di nocciola tostata

Al gusto è secco equilibrato e strutturato da una buona acidità e sapidità con una lunga persistenza aromatica. Affinando si ha una maggiore complessità olfattiva e gustativa

Si abbina molto bene a piatti di pesce, crostacei, carni bianche, e formaggi di media stagionatura

Composizione: Fiano 100%

Terreno: marne argillose e calcaree con sedimenti di origine vulcanica

Altitudine: 500/600 m.s.l.m

Resa per HA: 70 q/l

Sistema allevamento guyot

Esposizione: nord/ovest, sud/ovest

Vinificazione: raccolta manuale in cassette

Fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio a circa 14°- 15° per 20 giorni

Affinamento in bottiglia