

VIA DEL CRINALE

FIANO DI AVELLINO DOCG

Il promontorio a ponente di San Quirico, collina dove sorge la Cantina, è un crinale dove sorge il sole e a cui dedichiamo il nostro Fiano.

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino Docg.

UVAGGIO

Fiano di Avellino in purezza.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare prevalentemente vulcanico a tratti argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Vendemmia mattutina, poi pigiatura soffice dei grappoli; illimpidimento statico a freddo; fermentazione a temperatura tra i 14°C e i 16°C, poi freddo controllato sotto i 10°C per bloccare ed evitare la malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Clorofilla, luce verde cristallina. All'olfatto precise note sia di mela "Limoncella" che pesca bianca con note di fiore di biancospino. Al palato polpa di uva morbida e densa.

ABBINAMENTI

In armonia con piatti sapidi a base di pesce e crostacei, come sauté di vongole, zuppe di pesce, impepate di cozze, verdure, formaggi freschi e primi piatti.

