

## ☉ LE GRADE

### FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA

La vena floreale volutamente tersa,  
limpida, resa con la massima purezza  
per un vino elegante e di struttura  
naturalmente complessa e aggraziata.

**UVE:** Fiano di Avellino.

**TERRENO:** fresco, molto soffice e di origine vulcanica,  
dalle colline site tra i comuni di Atripalda e S. Potito  
Ultra.

**VENDEMMIA:** prima decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice, pressatura dei  
grappoli interi, illimpidimento statico a freddo,  
fermentazione parzialmente condotta anche con  
starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non  
completamente.

