

☉ 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.

