



Fiano di Avellino DOCG

tipologia

DOCG

Fiano di Avellino

(Denominazione di Origine
Controllata Garantita)

uve

Fiano

gradazione

13%

zona di produzione

Provincia di Avellino

allevamento

A spalliera con potatura gujot

resa per ettaro

80 ql. x ettaro

altimetria

400 metri

lavorazione

Raccolta a mano in cassetta,
pigiata in modo soffice e
messa a fermentare a
temperatura controllata a
freddo in acciaio.

caratteristiche organolettiche

Il vino è di colore giallo
paglierino, con intensi riflessi
verdognoli e presenta un
profumo elegante, un bouquet
che ricorda sentori di frutta.
Di gusto secco, armonioso.

