



*Alimata*

## Fiano di Avellino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Alimata è il nome di una contrada del Comune di Montefredane, sita sul versante della collina che guarda ad Est, a circa 400 metri di altitudine. La base marnosa del terreno, sulla quale poggia un'argilla tenace, rende questo pendio un luogo estremamente vocato alla coltivazione di uve Fiano. Le uve vengono vinificate in bianco in serbatoi di acciaio dove il vino ottenuto viene affinato fino alla primavera successiva. Tutto questo per preservare la struttura e l'eleganza che contraddistinguono i vini di questa piccola zona.

*Alimata is the name of a place in the town of Montefredane, at 400 mts a.s.l. facing East. Marly soils, with a strong texture of clay, make the slope of the hill a perfect place to grow Fiano di Avellino. Grapes are pressed and fermented in stainless steel tanks, where the wine refines up to next spring. This is to preserve the body and elegance of the wines from this small area.*

**Tipologia:**  
vino bianco

**Denominazione:**  
Fiano di Avellino Docg - Dop

**Vitigno:**  
Fiano 100%

**Prima annata prodotta:**  
2009

**Provenienza delle uve:**  
Montefredane (AV)

**Altitudine dei vigneti:**  
450 m. slm

**Sistema di allevamento:**  
controspalliera – guyot bilaterale

**Densità di impianti:**  
4000 ceppi per ettaro

**Resa per Ettaro:**  
60 quintali ad ettaro

**Caratteristiche del suolo:**  
argilloso marnoso molto compatto  
in superficie con una buona presenza di scheletro

**Epoca di vendemmia:**  
prima settimana di ottobre

**Vinificazione:**  
decantazione statica del mosto  
dopo pressatura soffice dei grappoli  
interi; inoculo con lieviti selezionati  
sul limpido, fermentazione in acciaio.  
Sosta per 10 mesi sulle fecce  
fini in tini di acciaio e termina  
l'affinamento in bottiglia per altri 14  
mesi.

**Materiale delle vasche di fermentazione:**  
acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:**  
16 °C

**Epoca di imbottigliamento:**  
ottobre dell'anno successivo alla  
vendemmia.

**Type:**  
white wine

**Appellation:**  
Fiano di Avellino Docg - Dop

**Grape:**  
Fiano 100%

**First year of production:**  
2009

**Original vineyard:**  
Montefredane (AV)

**Altitude:**  
1,500 ft asl

**Growing system:**  
countersoulder – bilateral guyot

**Plant density:**  
2,000 plants per ac

**Yield per ac:**  
30sh cwt

**Soil:**  
compact clay-marny, with skeleton

**Harvest:**  
first week of october

**Winemaking:**  
soft press of whole bunches and  
static decanting of must; inoculum of  
selected yeasts, fermentation and  
refinement in stainless steel tanks.  
Refining in tanks for 10 months sur  
lies and aging in bottle for further 14  
months.

**Fermentation temperature:**  
80 °F

**Bottling period:**  
october following the harvest.