

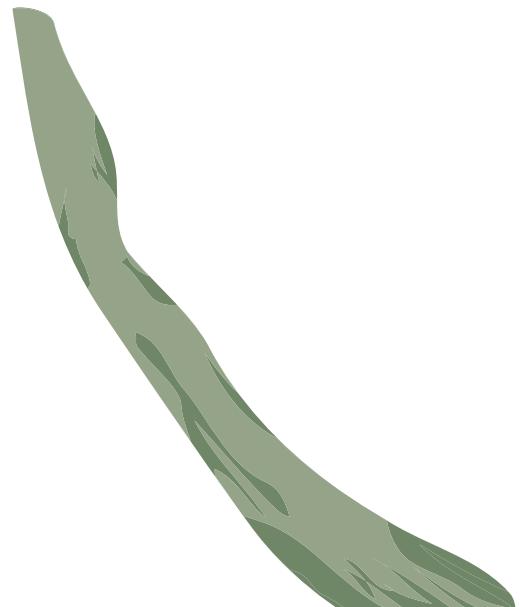


FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino bianco ottenuto da uve Fiano 100% provenienti da vigne situate nei comuni di Candida, Montefredane, Lapio e San Michele di Serino in Irpinia. Vinificazione e affinamento interamente svolti in tini di acciaio.

White wine from Fiano grape 100%, from vineyards in the town of Candida, Montefredane, Lapio and San Michele di Serino in Irpinia. Wine making and refining in stainless steel tanks.



Tipologia:

vino bianco

Denominazione:

Fiano di Avellino Docg - Dop

Vitigno:

Fiano 100%

Prima annata prodotta:

1996

Provenienza delle uve:

Candida (AV), Lapio (AV),
San Michele di Serino (AV),
Montefredane (AV)

Altitudine dei vigneti:

450 m. slm per i vigneti di Candida
e Montefredane, 600 m. slm per
i vigneti di Lapio e San Michele
di Serino.

Sistema di allevamento:

controspalliera – guyot

Densità di impianti:

4500 ceppi per ettaro

Resa per Ettaro:

80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo:

argilloso calcareo, marnoso argilloso,
limoso sabbioso.

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 ed affinamen-
to in acciaio.

**Materiale delle vasche di fermen-
tazione:**

acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

16 °C

Epoca di imbottigliamento:

seconda settimana del mese di
febbraio successivo alla vendemmia.

Type:

white wine

Appellation:

Fiano di Avellino Docg - Dop

Grape:

Fiano 100%

First year of production:

1996

Original vineyard:

Candida (AV), Lapio (AV), San
Michele di Serino (AV),
Montefredane (AV)

Altitude:

1,500 ft asl in Candida and Monte-
fredane, 2,000 ft in Lapio and
San Michele di Serino.

Growing system:

counter shoulder – guyot

Plant density:

2,250 plants per ac

Yield per ac:

40sh cwt

Soil:

chalky-clay, marny clay, slimy-sandy

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.

Fermentation temperature:

60 °F

Bottling period:

second week of February, following
harvest.