



FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Le uve, raccolte a completa maturazione, vengono sottoposte a breve macerazione prima della pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato ed avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Le uve selezionate nei vigneti collinari dell'areale del Fiano di Avellino DOCG., provengono da vigneti situati tra i 300 ed i 600 metri s.l.m.

Di colore giallo paglierino, il nostro Fiano presenta evidenti sentori di pera, nocciola e tiglio. Dal gusto morbido, minerale e persistente.

Si abbina perfettamente alla cucina mediterranea, dal mare all'orto, fino alle carni bianche.

VOL. 13,5%

Fiano 100%

Zona di produzione: le uve provengono da vigneti da noi selezionati e seguiti.

Servire a temperatura di 10°C.

The grapes, harvested at full maturity, are subjected to a short maceration before soft pressing.

The must thus obtained is cooled and started for fermentation at a controlled temperature.

The grapes selected in the hill vineyards of the area of the Fiano di Avellino DOCG, come from vineyards located between 300 and 600 meters above sea level.

Straw yellow in color, our Fiano has obvious hints of pear, hazelnut and linde.

It goes perfectly with Mediterranean cuisine, from the sea to the vegetable garden, up to white meats.

VOL. 13,5%

Fiano 100%

Production area: the grapes came from vineyards selected and followed by us.

Serve at a temperature of 10°C.