



FIANO DI AVELLINO DOCG

| | |
|--------------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | Fiano di Avellino DOCG |
| ANNATA | 2017 |
| VITIGNO | 100% uve Fiano selezionate e raccolte a mano in cassette |
| ZONA DI PRODUZIONE | Irpinia |
| ALTITUDINE VIGNETI | 480 mslm |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| TIPO DI TERRENO | Calcereo Argilloso |
| ESPOSIZIONE VIGNETO | Sud |
| DENSITÀ CEPPI PER ETTARO | 4500 |
| RESA PER ETTARO | 80 q/ha |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 20 anni |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Seconda decade di ottobre |
| VINIFICAZIONE | Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni |
| FERMENTAZIONE | In contenitori di acciaio per circa 5 mesi |
| GRADO ALCOOLICO | 13,00 % vol |
| CONFEZIONAMENTO | Bottiglia tronco-conica, cl 0.75, cartone ondulato, tappo sughero |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE | In bocca si presenta fresco e persistente, gustoso ed equilibrato, coerente con l'olfatto e gradevole al retrogusto. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C |
| ABBINAMENTI CONSIGLIATI | Risotto alla pescatora, zuppa di pesce |
| METODO DI CONSERVAZIONE | Locale asciutto a temperatura controllata |
| BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE | Calice a "tulipano" |

CANTINE IANNELLA®
1920

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it