

VITIS APIANUS

Fiano di Avellino

denominazione di origine controllata e garantita

Il Fiano è un prodotto di punta dell'intera enologia italiana. La presenza del vitigno Fiano in Campania sembra molto antica, come dimostrato dal orire di molteplici ipotesi circa l'etimologia del suo nome, quella più accreditata è quella che vede il nome del vitigno Fiano, dal latino Vitis Apiana, come corruzione di Apianis, termine questo che deriva da apis (ape) in quanto sembra che le api siano particolarmente attratte dalla dolcezza di questa uva.

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Fiano 100%

Zona di produzione | San Michele di Pratola, 350 - 450 m.s.l.m

Terreno | franco - sabbioso, franco - limoso

Sistema di allevamento | guyot

Produzione per ettaro | 70 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di Ottobre

Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | criomacerazione

Fermentazione | acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione | 14° - 18° C

Afnamento | "sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

Grado alcolico | 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, ne e complesso, presenta sentori oreali e note fruttate. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza ed intensità.

