

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



GRADAZIONE ALCOLICA	13%
UVAGGIO	Fiano 100%
COMUNE DI PROVENIENZA	Montefalcione (AV)
ALTIMETRIA	380 mt S.L.M.
TIPO DI SUOLO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.000 ceppi x ha
RESA	65 q.li x ha
PERIODO DI VENDEMMIA	prima decade di ottobre
METODO DI RACCOLTA	a mano tradizionale
METODO DI VINIFICAZIONE	pressatura soffice
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15°/18° temperatura controllata
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO	aprile - maggio
ACIDITÀ TOTALE	6 gr/lt
PH	3,20
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	si
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO	2/3 anni

