

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Originario delle colline ad est di Avellino, è noto fin dall'epoca romana. L'ascendenza risalirebbe all'antica "Vitis Apiana".

Fu molto apprezzato anche in epoca medievale (tra gli estimatori si ricordano Federico II di Svevia e Carlo d'Angiò).

Come il Greco mantiene buone qualità anche con l'invecchiamento.

Il Fiano di Avellino Borgodangelo ha un colore giallo paglierino con sfumature dorate, dagli intensi profumi floreali e fruttati;

Il suo gusto è pieno, secco e dalla gradevole vena acidula.

Si abbina con primi a base di pesce, minestre, risotti, carni bianche, frittiture, sformati di verdure e formaggi stagionati.

Va servito fresco intorno ai 10-12 °C

Varietà delle uve	100% Fiano in purezza
Zona di produzione	Agro di Montefalcione (AV)
Altitudine	400 metri sul livello del mare
Terreno	calcareo tufaceo, ricco di detriti di natura sedimentaria
Allevamento	filari a spalliera, potatura a guyot
Età delle viti	11 anni
Densità dei ceppi	4000 per ettaro
Resa	7 - 8 t per ettaro
Vendemmia	manuale nei primi di ottobre
Vinificazione	fermentazione mosto chiaro a bassa temperatura
Grado alcolico	intorno ai 13%/vol.
Contenuto	0,750 litri
Bottiglia	borgognotta tradition
Tappo	sughero naturale o Nomacorc Bio



FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

The Fiano grape, known since Roman times (with ancestry dating back to ancient "Vitis Apiana"), is native to the west hills of Avellino. It was also popular in medieval times (its fans were Frederick II of Swabia and Charles of Anjou).

As for the Greco, the Fiano is one of the few white wines that retains its quality even though it's aged.

The Fiano di Avellino Borgodangelo is yellow in its color with shades of gold, and it has intense floral and fruit aromas. Its taste is dry, soft and pleasant to the palate.

It goes well with pasta, fish, soup, risotto, white meat, fried food, vegetables, soft cheese and desserts.

Serve chilled around 10-12 °C.

Grape Variety	100% Fiano
Production Zone	Montefalcione (AV)
Altitude	400 metres above sea level
Environment	calcareous- tufaceous, rich in volcanic debris
Breeding System	espalier structure, Guyot pruning
Vines age	10 years
Plant Density	4.000 per hectare
Wine Yield	7-8 t per hectare
Harvesting	first days of October by hand
Vinification	low temperature
Degree of alcohol	13%
Capacity	0,750 litre
Bottle	Borgogne type
Cork	natural cork or Nomacorc Bio

