

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
Zona di produzione	Montefalcione
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 per 10 - 15 giorni a bassa temperatura
Grado alcolico	intorno ai 13%/vol.
Contenuto	0,750 litri
Bottiglia	borgognotta tradition
Tappo	Nomacorc Green
Annate	2022 - 2021



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.

Fiano di Avellino Borgodangelo has a straw-yellow color, with golden hues. Its perfume reminds flowers and fruits; its taste is soft, dry and with a pleasant appealing acidity.

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	450 meters above sea level
Environment	Hilly, good exposure, clay and limestone
Breeding System	espalier structure, Guyot Pruning
Wine Yield	about 8 tons per hectare
Harvesting	first days of October, by hand
Vinification	fermentation of clear grape must for about 10-15 days at controlled temperature
Refinement	3 months in bottle
Degree of Alcohol	about 13%
Bottle	Bourgogne tradition type
Cork	Nomacore Green
Vintage	2022 - 2021

