



LA STORIA DEL FIANO

Questa antica varietà di uva deve le sue origini ai Greci, i quali importarono nel territorio Campano la varietà "vitis Apicia" e sembra che le prime viti furono piantate in località Lapio. Il nome Apicia deriverebbe dal tipico profumo e dalla dolcezza del frutto che attira sciami di api nelle vigne, successivamente venne cambiato con Apinia poi Afiana per arrivare in seguito al definitivo Fiano.

La diffusione del Fiano non solo in Irpinia, ma in parecchie altre zone dell'Italia meridionale è documentata sin dal XII secolo, con l'Imperatore Federico II di Svevia, nei cui registri reali si rinviene l'ordine di acquisto di tre saime (equivalenti a 78 litri) di Fiano destinato alla sua corte pugliese. Lo stesso Carlo II d'Angiò fece spedire da Cava dei Tirreni alla sua tenuta reale di Manfredonia circa 16000 viti. La tradizione vuole che a salvare la coltivazione del vitigno (unita mente all'Aglianico ed al Greco) dalle orde barbariche dopo la caduta dell'impero Romano, furono i padri benedettini del Santuario di Montevergine, i quali impiantarono le coltivazioni delle viti nel clima più mite dell'Abbazia di Loreto, costruita a valle. Lì ancora oggi, al Fiano è dedicato un pezzo di terra esposto a sud ovest. Venendo alla storia più recente, il Fiano risale sin dalla prima edizione del Bollettino Ampelografico nel 1875 quando la produzione arrivò a superare il milione di ettolitri, così importante da incoraggiare la costruzione della prima ferrovia locale, non a caso chiamata la "ferrovia del vino".

Fiano di Avellino D.O.C.G.

Pigiatura delle uve, conservazione in vasi vinari, imbottigliamento. L'unico elemento di contatto del vino in queste fasi di lavorazione è l'acciaio inox AISI 316.

Uve: 100% Fiano (solo aziendale - Vigneto MARSELLA)

Terreno: roccioso - argilloso

Altitudine: 700 metri s.l.m.

Anno d'impianto: 1990

Densità d'impianto: 2500 ceppi/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Periodo raccolta: fine ottobre

Resa per ettaro: 60 Ql.

Vendemmia 2018

Tutti i vini dell'azienda **Guido Marsella** vengono commercializzati almeno dopo **18 mesi** dalla vendemmia, in quanto il principio è di lasciare il mosto nei vasi vinari a maturare naturalmente in tutte le sue caratteristiche, tale "modus operandi" senza forzature, consentirà ai vini dopo l'imbottigliamento, se conservati a temperatura costante in ambienti salubri ed in assenza di luce, una durata di oltre **10 anni**.