

COLLI DI CASTELFRANCI



PENDINO

FIANO DI AVELLINO DOCG



Tipologia

Bianco - Fiano di Avellino DOCG

Uve

Fiano

Produzione

60 quintali di uve

Temperature

8 - 10 °C

Abbinamento

Pesce in genere, crostacei e carni bianche

Vinificazione

Diraspatura e separazione delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata.

Il Fiano è un antichissimo vitigno, noto e già coltivato dai latini nel meridione d'Italia. Si ritiene che la sua origine sia nella zone di Lapio sulle colline ad est di Avellino. Il Fiano è una delle migliori espressioni dei vini campani, di colore giallo paglierino con profumi intensi e fruttati, dalle piacevolisensazioni di freschezza e sapidità.