



MONTESOLE®

I CLASSICI

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



Annata di vendemmia	2014
Tipologia	Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Grado alcolico	12,70% vol
Uve	100% Fiano
Caratteristiche visive	Giallo paglierino
Caratteristiche olfattive	Sentori floreali e di frutta esotica matura con note di finocchio selvatico, salvia e biancospino
Caratteristiche gustative	Gusto nitido, secco e persistente
Temperatura di servizio consigliata	12°C
Abbinamento	Risotto alla pescatora, filetti di Rombo al vino, Branzino alla griglia, formaggi freschi di capra, carni bianche aromatizzate alle erbe
Shelf life	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-11° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	110.000
Primo anno di produzione	1997
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Fiano di Avellino della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argillosi - Calcarei
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media vigneti	17 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alle prime 2 decadi di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 12gg.
Maturazione ed affinamento	3 mesi in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Ph 3,18, Acidità totale 6 g/l, Zuccheri residui 2 g/l, Estratto secco totale 22 g/l, SO ₂ libera 26 mg/l

L'elegante e inimitabile Fiano di Avellino D.O.C.G. nasce dall'antica 'Vitis Apiana' (Fiano), citata da Plinio il Vecchio nella sua celebre 'Naturalis Historia'. Sito nel cuore dell'Irpinia, questo straordinario vitigno ha attraversato il corso dei secoli, cullato di vendemmia in vendemmia dalle virtuose mani dei suoi coltivatori. Di colore giallo paglierino, giunge floreale, fruttato e aromatico all'olfatto, con note di finocchio selvatico, salvia e biancospino. Il gusto pulito, armonico e delicato lo rendono rinfrescante come aperitivo, mentre in abbinamento è fidato compagno dei più raffinati piatti della cucina mediterranea a base di pesce. Eccellente anche su risotti delicati a base di formaggi freschi di capra, da provare su carni bianche aromatizzate alle erbe e pesci alla griglia.