

FIANO DI AVELLINO DOCG TENUTA SCUOTTO



Abbinamenti

Vino adatto ad accompagnare i migliori piatti della cucina marinara napoletana. Ottimo in abbinamento con frittiture di pesce, senza disdegnare delle costole di agnello arrosto.

Descrizione

Colore: Giallo oro.

Profumo: Particolarmente fruttato e floreale, molto intenso con sentori di albicocca secca, magnolia, ananas, nocciola tostata, evidenza sentori di frutta esotica e ginestra. Con l'invecchiamento prevalgono i sentori minerali di idrocarburi e nocciola tostata.

Gusto: Secco, caldo, morbido, di buon corpo, con una adeguata freschezza e forte persistenza aromatica che amplifica le note percepite all'olfatto

Le uve sono state raccolte nella terza decade di ottobre. La pressatura soffice e la decantazione statica hanno preceduto l'inizio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 12°C, al termine della quale il vino è rimasto a contatto con le fecce fini per circa 2 mesi.

Scheda tecnica

Denominazione	Fiano di Avellino docg
Vitigno	Fiano 100%
Zona di produzione	Lapio (AV)

Superficie	2Ha
Altitudine del vigneto	480m slm
Sistema di allevamento	GUYOT
Numero ceppi/Ha	3300
Produzione uva/Ha	60q.li
Produzione per pianta	1,5Kg di uva
Bottiglie prodotte	6.000/anno
Affinamento	Si, per 6 mesi in bottiglia.