



FIANO DI AVELLINO DOCG ROMANO CLELIA

L'amore per il proprio lavoro, l'attenta selezione delle uve, il rispetto delle tecniche di vinificazione e la supervisione di un competente ed attento enologo, danno vita ad un Fiano dai profumi intensi e fini di frutta matura e fiori di tiglio.

SCHEDA TECNICA

Qualificazione Denominazione Di Origine Controllata Garantita

Vitigni Fiano Di Avellino 100%

Possibilità di conservazione 8/10 anni

Azienda Colli Di Lapio

Proprietaria Romano Clelia In proprietà a partire 1990

Zona altitudine 550 s.l.m.

VIGNETO

Terreno Marne argillose e calcaree con arenarie

Età 10/13 anni

N. piante per HA 2500

Sistema di Allevamento Spalliera

N. trattamento per anno 6/8 lotta integrata

Ql. uva pe Ha 80

Resa vino per Ql. di uva 65%

Vendemmia/ periodo vendemmia Manuale/ I DEC. OTTOBRE

VINIFICAZIONE

Fermentazione ACCIAIO inox

N. giorni con le bucce 2/3 ore

N. giorni di fermentazione 20/25 giorni

Temperatura Max fermentazione 16°C

Invecchiamento in Acciaio inox

Invecchiamento in bottiglie 4 /6 mesi

N. travasi 4/5

Tipo filtrazione microfiltrazione

DATI CHIMICI

Gradazione zuccherina e vendemmia 19-20%

Acidità totale in bottiglia 6.80 g/l

Anidride solforosa totale mg/l 50

Estratto secco totale g/l 23.30

Zucchero residuo g/l tracce

Gradazione alcolica 13,50