



# FIANO DI AVELLINO DOCG BIANCO D'ANGELO

**DENOMINAZIONE:** FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. ;

**UVAGGIO:** Fiano 100%;

**ZONA DI PRODUZIONE:** Lapio 480 s.l.m;

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale;

**DENSITA' D'IMPIANTO:** 3000 ceppi/Ha;

**ESPOSIZIONE:** Sud;

**RACCOLTA:** La seconda decade di settembre;

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione ed affinamento in legno, per 4 mesi, poi continua l'affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi;

**CARATTERISTICHE:**

- VISIVE: Colore giallo paglierino tenue con riflesso verdolino;
- OLFATTIVE: Sensazioni fruttate di pera abate, mela fuji, gelso bianco, scorzetta di cedro, tiglio, coriandolo, zenzero e lieve fieno;
- GUSTATIVE: Accarezza il palato, sorretto da giusta freschezza e buona verve sapida che sostiene tutta la persistenza agrumata e vegetale fino alla fine del sorso;

**ABBINAMENTI:** Adatto a frutti di mare, carni bianche, ma anche insalate e formaggi freschi;

**GRADAZIONE:** 14,00% Vol