

Fiano

简史：古罗马时期的古老葡萄品种，菲亚诺是一种拉丁语的说法，目的是把它和古希腊的葡萄品种区别开来。它是一种非常适宜在火山黏土的土质中茁壮成长的葡萄品种。菲亚诺这个词可以追溯到Apianus阿皮纳斯时期或者叫它阿皮纳斯葡萄，引用Plinio和Columella的话就是，这个单词可以古老到甚至追溯到有蜜蜂开始贪吃葡萄蜜，就有这个单词了。

酒品名称：菲亚诺 阿维利诺干白葡萄酒DOCG

葡萄品种：100%的阿维利诺的菲亚诺葡萄

土地：有骨架的钙质黏土，

种植密度：每公顷2500株

葡萄种植区域：在LAPIO镇的IRPINE伊尔皮尼亚山有3公顷地自己种植，在Forino有3公顷地自己种植，在Candida承租5公顷地自己种植

方位：东南

高度：400米

种植方法：小拱Guyot种植法

树龄：10年

每公顷产量：60公担（一公担等于100公斤）

葡萄采摘时间段：十月下旬

发酵：不锈钢容器中三个月自然发酵（不用酵母）

陈年：6个月法国橡木桶

颜色：明亮的金黄色

香气：清新的而又复杂的特质，是椴木，是洋槐，更是淡淡的蜂蜜的味道。

口感：一些矿物质的感觉，原来是杏的味道，或许是橘子皮的味道。最后收口时回味着无穷的烤榛子的味道。其实就是这个葡萄品种的最典型的特征。

配餐建议：配一些蔬菜汤，一些肉，红肉白肉其实都可以，新鲜的或者发酵的奶酪