

FALESIA

FIANO DI AVELLINO DOCG

Cenni storici: antico vitigno di epoca romana, il Fiano era detto latino per distinguerlo dai vitigni di origine greca. È un vitigno che prospera bene nei terreni di origine vulcanica come in quelli argillosi. La sua etimologia rimanda ad Apianus e alle uve Apiane, citate da Columella e Plinio, il cui nome si faceva anticamente risalire alle api che sarebbero state ghiotte di quest'uva zuccherina.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Uvaggio: Fiano di Avellino 100%

Terreno: Argilloso calcareo, con scheletro

Densità di impianto: 2500 ceppi per ettaro

Zona di produzione: colline irpine situate nei comuni di Lapio (ha 3/proprietà), Forino (ha 3/proprietà) e Candida (ha 5/conduzione)

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 400 m s. l. m.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a guyot

Età vigneto: circa 10 anni

Resa per ettaro: circa 60 quintali

Periodo di vendemmia: fine ottobre

Maturazione: 3 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti

Affinamento: Sei mesi in barriques di rovere

Colore: giallo dorato brillante

Olfatto: fresco e complesso dalle note speziate che si mescolano con quelle floreali del tiglio, acacia e miele

Gusto: Note minerali che ricordano l'albicocca e la scorza d'arancio sono seguite da un lunghissimo finale di nocciola tostata, caratteristica tipica di questo vitigno

Abbinamenti consigliati: ideale con piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, risotti alle verdure, carni bianche, mozzarella di bufala.