

FIANO DI AVELLINO

DOCG

Il Fiano ha origini antiche, risalenti all'epoca romana. Questo vitigno era conosciuto come Vitis Apiana per la dolcezza dei suoi acini, molto amati dalle api. Dopo il periodo difficile degli anni '50 e '60, in cui si è rischiato di perdere l'antico patrimonio viticolo della provincia di Avellino, grazie alla passione e alla tenacia di Antonio Mastroberardino, il Fiano di Avellino è tornato alla ribalta tra i bianchi più apprezzati in Italia e nel mondo. L'interesse per il vitigno Fiano ha generato esperimenti al di là dei confini nazionali in tutti i continenti. La sua grande eleganza e la predisposizione naturale per un lungo invecchiamento rendono questo vino un vero tesoro dell'Irpinia.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di origine si trovano in prevalenza su terreni a medio impasto e sciolti con un'esposizione a sud-est in media a 400 mslm. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 70 q/ha e circa 2,3 kg/ceppo.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento di alcuni mesi in bottiglia

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti.



IL SAPORE

Delicato, corposo, con evidenti note floreali.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre, frutti di mare, formaggi freschi, mozzarella di bufala

Primi piatti

- Piatti a base di legumi, frutti di mare e sughi di pesce

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, salmone, tonno



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

