

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE: Irpinia Fiano Dop

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: Persistente ed intenso, con sentori di fiori bianchi, frutta a pasta bianca ed agrumi

SAPORE: Vino fresco con una vivace acidità e mineralità.

DATI AGRONOMICI

PRIMA ZONA:

VITIGNI UTILIZZATI: 100% fiano

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Summonte(AV)

ALTITUDINE: 650 metri sul livello del mare

TIPO DI SUOLO: roccioso-argilloso

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: nord-est;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:Controspalliera Guyot

CEPPI/HA: 2500

VITA MEDIA DELLE PIANTE: 10 anni

EPOCA VENDEMMIA: prima metà di ottobre

SECONDA ZONA:

VITIGNI UTILIZZATI: 100% fiano

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Montefredane (AV)

ALTITUDINE: 500 metri sul livello del mare

TIPO DI SUOLO: argilloso

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: sud est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:Controspalliera Guyot

CEPPI/HA: 3000

VITA MEDIA DELLE PIANTE: 10 anni

EPOCA VENDEMMIA: prima metà di ottobre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Il mosto viene raffreddato a 8° per 24 ore. La fermentazione è sempre controllata intorno ai 12 – 13° C per 60 gg.

AFFINAMENTO: L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox con frequenti batonnages per 6 mesi.

DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.