



CONTRADA



Fiano di Avellino DOCG riserva

Nome	Selvecorte
Denominazione	Fiano di Avellino DOCG riserva
Vitigno	Fiano 100%
Vigneto	Candida (AV)
Terreno	Franco sabbioso, ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud / Ovest
Altitudine	550 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	2000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 60 anni
Resa per ettaro	Circa 50 quintali
Periodo di raccolta	Seconda metà di ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco con fermentazione in barrique di rovere francese
Affinamento	18 mesi di affinamento sulle fecce fini in barrique e successivi 12 mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Vino molto complesso che ricorda sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino
Sapore	Vino longevo con buona sapidità, ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Con l'evoluzione si riscontrano note particolari di idrocarburi e frutta secca
Abbinamento	Crostacei, risotti, carni bianche e rosse, insaccati, formaggi e mozzarella di bufala
Temperatura di servizio	12-14°C
Gradazione alcolica	13-14%vol