

Fiano di Avellino

Fiano di Avellino DOCG 2014

Ciro Picariello

Il Fiano di Avellino Docg prodotto da Ciro Picariello, è un vino che ha cominciato ad essere imbottigliato nel 2004, le cui uve provengono dalle selezioni dalle vigne di proprietà di Summonte e Montefredane. I vecchi filari uniti alla passione unica della cantina di Ciro Picariello, hanno reso il Fiano, fin dalla sua prima annata di produzione, un vino dotato di espressività e tipicità uniche.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Fiano di Avellino

Denominazione DOCG

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Campania

Localizzazione Summonte, Montefredane

Certificazione Biologico

Vitigno Fiano 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto Vino fresco, con una piacevole acidità, strutturato ed equilibrato

Profumo Persistente ed intenso, con sentori di fiori bianchi e pietra focaia, note torbate

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei

Temperatura di servizio 12° - 14° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 500 - 650 m m

Tipologia terreno Roccioso-argilloso

Allevamento Controspalliera, guyot

Densità impianto 2500 - 3000 ceppi per ettaro

Età ceppi 20 anni

Epoca vendemmia Metà/fine ottobre

Vinificazione Il mosto viene raffreddato a 8° C per 24 ore. La fermentazione è sempre controllata intorno ai 12 – 13° C per 60 giorni

Maturazione 6 mesi

Affinamento In vasche di acciaio inox con frequenti batonnages per
10 mesi