



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