

Incanto

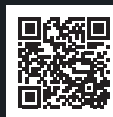
INCANTO

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



INCANTO

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



Scheda Tecnica

Tipologia	Bianco
Denominazione	Fiano di Avellino D.O.C.G.
Vitigni	Fiano 100%
Zona di produzione	Lapio (AV)
Densità	2500 / 3000 ceppi per ettaro
Età del vigneto	15 anni
Posizione del vigneto	300 mt S.L.M.
Produzione	75 q.li per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale
Periodo di vendemmia	Metà ottobre
Fermentazione	In acciaio a temperatura controllata di 8°C per circa 3 mesi
Maturazione	Sosta sulle fecce fino al completo illimpidimento
Affinamento in bottiglia	3 mesi
Tipologia tappo	Tappo tecnico in sughero naturale
Grado alcolico	13,5 % vol.
Annata	2018
Disponibilità	Maggio 2019

Caratteristiche organolettiche:

di colore giallo paglierino, al profumo si presenta molto intenso e persistente, con sentori di albicocca, prugna, pesca e nocciola tostata. Al palato risulta secco, caldo e morbido, con un'adeguata freschezza, confermando e amplificando le sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

le caratteristiche di questo vino si abbinano elegantemente con pietanze a base di pesce e crostacei, con carni bianche e formaggi a pasta morbida. Si consiglia una temperatura di servizio di 10°/12° C .