

FIANO DI AVELLINO

Denominazione
Fiano di Avellino DOCG

Uve
Prodotto con uve 100% Fiano di Avellino provenienti esclusivamente dai siti aziendali di Lapio.

Vinificazione
Il Fiano di Avellino si ottiene dalla soffice pressatura delle uve con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12°C. per circa 3 mesi e sosta sulle fecce fini per circa 2 mesi.

Affinamento
L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 3 mesi.

Colore
Il colore è giallo oro con riflessi verdolini.

Profumo
Il profumo è intenso e persistente, molto fruttato con sentori di pesca, ananas, albicocca, magnolia, nocciola tostata e miele.

Sapore
Al palato è secco, caldo, morbido, con una adeguata freschezza e mineralità e una persistenza molto prolungata.

FILADORO AZIENDA AGRICOLA

Contrada Cerreto, 19
83030 LAPIO (AV) - I

telefono | fax 0825 982536
www.filadoro.it
e-mail info@filadoro.it

