



LE PIETRE Fiano di Avellino Docg

tipologia bianco secco a denominazione d'origine controllata e garantita

vitigno 100% Fiano

zona di produzione vigneti selezionati dell'area della DOCG della provincia di Avellino, nell'areale di Lapio e Montefalcione

terreni in prevalenza argillosi, calcarei, sabbiosi, minerali e vulcanici con esposizione a sud-est con un'altitudine media di 500 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 75 q/ha

età media delle piante 20 anni

epoca di raccolta raccolta manuale all'inizio di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 kg

vinificazione ed affinamento vinificazione classica in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 18 °C - 20 °C per 20 giorni e tre mesi di sur lie sui propri lieviti sempre in serbatoi inox a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia due mesi

esame organolettico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di frutta secca mandorla e nocciola, floreale intenso e persistente come il biancospino. Al gusto pieno, caldo, minerale fresco che conferisce bevibilità. Retrogusto che richiamano le note di frutta secca

abbinamenti gastronomici si abbina, portate a base di pesce anche fritti, zuppe di verdure, carni bianche e formaggi a pasta molle

temperatura di servizio 12 °C - 14 °C