

Meno: Fiano di Avellino DOCG  
Hrozno: Fiano 100%  
Oblasť: Salza Irpina (AV)  
Rok výsadby: 2003  
Nadmorská výška: 520m n/m.  
Zloženie pôdy: hlavne ílovitá hlinka  
Expozícia: severovýchod  
Hustota rastlín: 5 000 rastlín na hektár  
Priemerný výnos: 60 metrických centov na hektár  
Zber: prvá dekáda októbra

Vinifikácia: manuálny zber do košov s hmotnosťou 15 kg, po macerácii prebieha fermentácia pri kontrolovanej teplote v tankoch z nehrdzavejúcej ocele počas 3 mesiacov, s konečným dozrievaním vo fľaši ďalšie 3 mesiace.

Organoleptické vlastnosti: slamovo žltá farba, veľmi intenzívna vôňa broskýň, litchi a citrusových plodov, s jemným minerálnym nádychom. Dobre vyvážené a elegantné víno, ľahko pitelné a veľmi perzistentné.

Párovania s jedlom: zemiakový koláč; ravioli s ricottou a špenátom, zapečená brokolica.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG  
Vitigno: Fiano 100%  
Area di produzione: Salza Irpina (AV)  
Anno di impianto: 2003  
Altitudine: 520 m s.l.m.  
Composizione del terreno: prevalentemente argilloso  
Esposizione: nord-est  
Densità delle piante: 5000 piante per ettaro  
Sistema di allevamento: spalliera con potatura monotaterale Guyot  
Resa media: 60 quintali per ettaro  
Vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cestini da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, in acciaio inox per circa 3 mesi, con un affinamento finale in bottiglia per altri 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino, molto intenso al naso: sentori fruttati, principalmente pesca, litchi e agrumi, con un leggero tocco minerale. Equilibrato ed elegante al palato, facile da bere e molto persistente.

Abbinamenti consigliati: torta di patate; ravioli con ricotta e spinaci; brill cotto in un foglio.

Appellation: Fiano di Avellino DOCG  
Grape variety: Fiano 100%  
Production area: Salza Irpina (AV)  
Year of planting: 2003  
Altitude: 520 m a.s.l.  
Soil composition: mainly clayey  
Exposure: North-East  
Plant density: 5000 plants for hectare  
Training system: espalier with monolateral Guyot pruning  
Average yield: 60 quintals per hectare  
Harvest: first decade of October

Vinification: manual harvest of selected bunches in 15 kg baskets, destemming, cryomaceration and soft pressing of the grapes, fermentation at a controlled temperature, in stainless steel for about 3 months, with a final ageing in bottle for other 3 months.

Organoleptic characteristics: straw yellow, very intense at the nose: fruity scents, mainly peach, litchi and citrus, with a slight mineral touch. Well-balanced and elegant on the palate, easy to drink and very persistent.

Recommended pairings: potato gateau; ravioli with ricotta cheese and spinach; brill baked in foil.



Di Meo®

## FIANO DI AVELLINO DOCG

