



## Scheda Tecnica Fiano D.O.C.



**Tipologia:** Vino bianco.

**Denominazione:** Sannio D.O.C.

**Vitigno:** Fiano 100%.

**Provenienza delle uve:** uve aziendali - Benevento (BN) sannio

**Altitudine dei vigneti:** 400- 450 m. slm.

**Sistema di allevamento:** controspalliera - guyot

**Densità degli impianti:** 2500 - 4500 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 80 quintali ad ettaro..

**Caratteristiche del suolo:** argilloso calcareo.

**Epoca di vendemmia:** mediamente nell'ultima settimana di settembre.

**Vinificazione:** decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

**Materiale delle vasche di fermentazione:** acciaio Inox.

**Temperatura di fermentazione:** 16°C.

**Epoca di imbottigliamento:** da Aprile a Maggio successivo alla vendemmia.

**Note di degustazione :** Fiano D.O.C

**Colore:** Bel giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato

**Naso:** Ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Inconfondibile profumo dell'uva fiano

**Palato:** Fresco e appagante; morbido ed equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo.

**Abbinamenti consigliati:** si abbina con i primi piatti a base di crostacei e pesce , piatti a base di carni bianche , formaggi dolci e alcuni tipi di dolci.

**Temperatura di servizio:** 10° -11°

**Vino biologico**