

# SCHEMA FIANO AQUAFREDDA

08/04/2009 10.46.00

Fiano beneventano indicazione geografica tipica

Vitigno 100% fiano del Taburno

Annate in vendita 2008

Forma di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 3000 piante per ettaro

Suolo depositi piroclastici

Gradazione alcolica superiore 13%

Temperatura di servizio consigliata 10°

Produzione annuale 9000 bottiglie

Vinificazione

macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione alcolica a 16°. Fermentazione malolattica parziale.

Affinamento in acciaio per tre mesi e successivo riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore giallognolo e sapori di frutta di mandorla

Note. Il fiano di Montesarchio è tipico della zona, esistono nella masseria piante secolari. E' ben più famoso di quello di Avellino, in quanto i vigneti a differenza di quelli irpini godono di una maggiore esposizione ai freddi venti del Taburno

08/04/2009 10.46.00

08/04/2009 10.46.00