



FIANO DI AVELLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
V.Q.P.R.D.

Vitigni:
Fiano 100%

Area di Produzione:
Comuni indicati dal disciplinare
D.O.C.G.

Vendemmia:
Metà di Ottobre

Sistema di vinificazione:
Fermentazione a temperatura
controllata a freddo

Maturazione:
Contenitori di acciaio

Affinamento:
In bottiglia

Gradazione alcolica:
12° - 13° C

Colore:
Giallo paglierino chiaro

Profumo:
Florali di ginestra, frutta secca tostata

Abbinamento:
Tutta la cucina a base di pesce: crostacei,
molluschi oltre a formaggi freschi

Temperatura di servizio:
10/12° gradi

FIANO DI AVELLINO
DENOMINATION OF CONTROLLED
AND GUARANTEED ORIGIN
V.Q.P.R.D.

Vines:
Fiano 100%

Production Area:
Municipalities listed in the specification
D.O.C.G.

Harvest:
Mid October

Wine making system:
Temperature controlled fermentation cold

Aged:
In steel container

Refining:
Bottled

Alcohol content:
12° - 13° C

Colour:
Yellow light straw

Bouquet:
The floral broom, toasted nuts

Food choices:
All fish dishes and seafood : shellfish,
mollusks plus cheeses

Serving temperature:
10/12° degrees

LE CAVE

