

Tempo

DI NEVERA
FIANO DI AVELLINO



CANTINE
TERRANERA®



FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

UVAGGIO
Fiano di Avellino 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Colline di Aiello del Sabato (Av)

ALTITUDINE
Metri 350 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Spalliera Guyot

PRODUZIONE PER CEPPO
Kg 3

VENDEMMIA
Fine Settembre/Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 16/18 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Maggio

GRADO ALCOLICO
13,00 % Vol.

COLORE
Paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO
Delicato, fruttato, caratteristico

SAPORE
Vellutato, armonico, pieno

TEMPERATURA SERVIZIO
12/13 °C

ABBINAMENTO
Pesce bianco, crostacei, frutti di mare

GRAPE VARIETY
Fiano di Avellino 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Aiello del Sabato Hill

ALTITUDE
350 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Spalliera Guyot

YIELD PER PLANT
3 grapes

GRAPE HARVEST
End of September/October

VINIFICATION
At controlled temperature 16/18 °C

AGEING
May

ALCOHOL
13,00 % Vol.

COLOUR
Pale yellow with greenish glints

SMELL
Delicate, fruity, characteristic

PALATE
Velvety, harmonius, dry

SERVING TEMPERATURE
12/13 °C

FOOD AFFINITIES
Delicious with seafood, white fish, shellfishes

