



SALVATORE MOLETTIERI®

FIANO DI AVELLINO DOCG APIANUM



■ ■ Tipologia: **Bianco**

Denominazione: **DOCG**

Vitigni: **Fiano di Avellino 100%**

Zona di produzione: **Lapio**

CRU: **Apianum**

Terreno: **Calcereo sciolto**

Densità: **2500 ceppi per ettaro**

Età del Vigneto: **14-16 anni**

Posizione del vigneto: **500/550 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Produzione: **80 q.li per ettaro**

Vendemmia: **Manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **Metà ottobre**

Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**

Maturazione: **circa 12 mesi in acciaio**

Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**

Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: vino ottenuto dall'omonimo vitigno diffuso nell'Italia meridionale da tempi antichi, che in una ben delimitata zona della provincia di Avellino, ha trovato un ambiente particolarmente adatto e favorevole. È un vino conosciuto e rinomato in tutto il mondo per i suoi caratteri tipici e ineguagliabili, di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, intenso e vivace. Con profumi di decisa personalità, di nocciola, al gusto intenso e delicato, si abbina perfettamente a molteplici preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi di media intensità.

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni - Strada Ofantina SS400 (Km 15,500) - Montemarano (AV) - Italia

Tel. e Fax + 39 0827 63722 - info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com