



PODERE CARBONE
VIGNA DELLA CORTE

'ntonè

FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Il Fiano di Avellino, dal 2003 D.O.C.G., prende il nome dal vitigno omonimo che i latini chiamavano "Vitis Apiana", grazie alle api, particolarmente ghiotte di queste uve. Già molto apprezzato nel Medioevo, il Fiano di Avellino ha origini millenarie. Un tempo vino dolce, leggermente frizzante, oggi il Fiano è un vino bianco, secco, intenso, elegante e strutturato. La zona di produzione comprende 26 comuni della provincia di Avellino. Perfetto come aperitivo, trova ottimi accostamenti con piatti a base di pesce o carni bianche. Il Fiano di Avellino deve essere degustato ad una temperatura di 8-10°C.

SCHEDA TECNICA

vitigni che compongono il vino in %:

fiano 100%

provenienza delle uve:

zona collinare area D.O.C.G. Fiano

tipologia del terreno:

argilloso-calcareo

sistema di allevamento:

spalliera

resa per ettaro:

80 quintali/ettaro

periodo di vendemmia:

prima-seconda settimana di ottobre

modalità di vendemmia:

manuale in cassette non superiore a 20 kg

vinificazione:

macerazione a freddo, pressatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

COMUNICAZIONE E DISTRIBUZIONE: Podere Carbone - Vigna della Corte Anteso s.a.s.

Piazza Gramsci 60, 50051 - Castelfiorentino (FI) Tel./Fax +39 0571 634215 info@poderecarbonte.it www.poderecarbonte.it