



## FIANO DI AVELLINO

**Denominazione:** DOCG

**Grado:** 12,5% vol

**Vitigni:** 100% Fiano.

**Sistema di allevamento:** viene allevato a guyot. La resa è circa 70 q.li per ettaro.

**Lavorazione:** Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio.

**Note di degustazione:** Di colore giallo dorato brillante. Il profumo è complesso con note speziate e floreali; in bocca sono evidenti le note minerali con un finale di nocciola tostata.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, risotti alle verdure, carni bianche, mozzarella di bufala.

**CODICE EAN:** 8051490274091

**Conformazione pallet:** 4 strati da 21 crt

**AGRICOLE SELVI SRL**

Via Cipressino, 24 – 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)  
Tel. 055/0940314 – Fax 055/0940313

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)