



MONTESOLE®

MONTESOLÆ FIANO DI AVELLINO DOCG



Annata di vendemmia	2020
Tipologia	Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Grado alcolico	12,80% vol
Uve	100% Fiano
Caratteristiche visive	Giallo paglierino
Caratteristiche olfattive	Sentori floreali e di frutta esotica matura con note di finocchietto selvatico, salvia e biancospino
Caratteristiche gustative	Gusto nitido, secco e persistente
Temperatura di servizio consigliata	12°C
Abbinamento	Risotto alla pescatora, filetti di Rombo al vino, Branzino alla griglia, formaggi freschi di capra, carni bianche aromatizzate alle erbe
Shelf life	5 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-11° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	110.000
Primo anno di produzione	1997
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Fiano di Avellino della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	18 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alle prime 2 decadi di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Dati analitici	Acidità totale 5,8 g/l, Zuccheri residui 2 g/l, SO ₂ libera 26 mg/l

L'elegante e inimitabile Fiano di Avellino D.O.C.G. nasce dall'antica 'Vitis Apiana' (Fiano), citata da Plinio il Vecchio nella sua celebre 'Naturalis Historia'. Sito nel cuore dell'Irpinia, questo straordinario vitigno ha attraversato il corso dei secoli, cullato di vendemmia in vendemmia dalle virtuose mani dei suoi coltivatori. Di colore giallo paglierino, giunge floreale, fruttato e aromatico all'olfatto, con note di finocchietto selvatico, salvia e biancospino. Il gusto pulito, armonico e delicato lo rendono rinfrescante come aperitivo, mentre in abbinamento è fidato compagno dei più raffinati piatti della cucina mediterranea a base di pesce. Eccellente anche su risotti delicati a base di formaggi freschi di capra, da provare su carni bianche aromatizzate alle erbe e pesci alla griglia.

PREMIO GRANDE VINO SLOW WINE
PREMIO QUALITA' PREZZO GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**