



# MONTESOLE®

## MONTESOLÆ ACQUAVIVA FIANO DI AVELLINO DOCG



|  |  |
|--|--|
| <b>Annata di vendemmia</b>                 | 2020   |
| <b>Tipologia</b>                           | Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita  |
| <b>Grado alcolico</b>                      | 12,90% vol   |
| <b>Uve</b>                                 | 100% Fiano   |
| <b>Caratteristiche visive</b>              | Giallo paglierino  |
| <b>Caratteristiche olfattive</b>           | Bouquet floreale al biancospino, salvia e finocchietto, sentori di mandorle e nocciole   |
| <b>Caratteristiche gustative</b>           | Gusto fine, armonico, minerale   |
| <b>Temperatura di servizio</b>             | 12-14°C  |
| <b>Abbinamento</b>                         | Crudités di Ricci di mare e Gamberi Rossi di Mazara, Ravioli alla Ricotta di Capra, Risotti di mare, Sushi, Orata alla griglia, formaggi freschi e cremosi, carni bianche aromatizzate alle erbe |
| <b>Shelf life</b>                          | Fino a 8 anni dalla data di imbottigliamento   |
| <b>Metodo di conservazione consigliato</b> | Conservare in luogo fresco (16° C, umidità 65%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi  |
| <b>N. di bottiglie prodotte</b>            | 15.000   |
| <b>Primo anno di produzione</b>            | 2007   |
| <b>Zona di produzione</b>                  | Nuova Vigna Acquaviva, area D.O.C.G. Fiano di Avellino, Avellino - Italia  |
| <b>Terreni</b>                             | Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera   |
| <b>Età vigneto</b>                         | 8 anni   |
| <b>Rese</b>                                | Uva per ettaro 60 q/ha<br>Uva a vino 1,82 Kg/l   |
| <b>Vendemmia</b>                           | Raccolta manuale intorno alle prime 2 decadi di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg   |
| <b>Dati analitici</b>                      | Acidità totale 5,90 g/l,<br>Zuccheri residui 2,20 g/l,<br>SO <sub>2</sub> libera 22 mg/l   |

Le uve della Vigna Acquaviva, che deve il suo nome al singolo vigneto di produzione, rappresentano il miglior frutto della pregiata vitis Apiana di Avellino, di origine autoctona. Questo bianco secco di colore giallo paglierino, s'introduce floreale all'olfatto insieme alla sua tipica nota minerale. Al palato giunge armonioso, morbido, d'irresistibile equilibrio e finezza verticale. Esalta primi e secondi piatti di mare in salse delicate, crostacei, sushi, formaggi cremosi accompagnati da verdure fresche, carni bianche aromatizzate alle erbe.

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**