

PETILIA



Denominazione: **Fiano di Avellino Docg**

Vitigno: Fiano di Avellino 100%

Vigneti: Lapio e Parolise

Terreno: Argilloso, vulcanico, ricco di minerali con sottosuolo sulfureo

Esposizione: Sud -Est

Altitudine: 450 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera con potatura a guyot

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Età vigneto: Circa 15 anni

Resa per ettaro: Circa 60 quintali

Periodo di raccolta: Prima settimana di ottobre

Tecnica di vinificazione: Pigiatura ultra soffice ad uve intere e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: In bottiglia per tre – quattro mesi

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

Profumo: Offre una miriade di sensazioni tra le quali sentori di fiori bianchi, mela e pera oltre all'inconfondibile sentore di nocciola tostata

Sapore: Al gusto si ripropongono le stesse sensazioni olfattive dove la nota della nocciola tostata la fa da padrone

Abbinamenti: Indicato come aperitivo. Accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina, formaggi erborinati

Gradazione Alcolica: 12,5% vol