

## FIANO SANNIO

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA**

|  |   |
|--|---|
| <b>PRIMA ANNATA PRODOTTA</b>             | 2012  |
| <b>DENOMINAZIONE</b>                     | Sannio DOC  |
| <b>VITIGNO</b>                           | Fiano 100%  |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>                | Areale del Taburno  |
| <b>ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA VIGNETI</b> | Sud, Sud - Est a 300 - 400 mslm   |
| <b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>            | Spalliera   |
| <b>NUMERO CEPPI/HA</b>                   | 3300  |
| <b>PRODUZIONE UVA/HA</b>                 | 90 qli  |
| <b>PRODUZIONE PER PIANTA</b>             | 3 Kg  |
| <b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>                | 6.000   |
| <b>VENDemmIA</b>                         | Raccolta a mano nella seconda decade di Ottobre.  |
| <b>VINIFICAZIONE</b>                     | Pressatura soffice, defecazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata. |
| <b>AFFINAMENTO</b>                       | Acciaio e Bottiglia.  |
| <b>POTENZIALE DI AFFINAMENTO</b>         | 3 - 4 anni  |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                   |   |
| <b>ANALISI VISIVA</b>                    | Giallo Paglierino con riflessi verdolini.   |
| <b>ANALISI OLFATTIVA</b>                 | Sentori di frutta a polpa bianca e nocciola tostata .                                       |
| <b>ANALISI GUSTATIVA</b>                 | Equilibrato con un buon corpo ed una buona acidità.   |
| <b>ABBINAMENTI</b>                       | Formaggi non stagionati, pesce e carni bianche.   |
| <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>           | 10 - 12 °C  |
| <b>ALCOL</b>                             | 13 - 14 %   |

