

GILUGA



**DENOMINAZIONE
DENOMINATION**

Fiano di Avellino Riserva D.O.C.G.

**PROVENIENZA UVE
GRAPE ORIGIN**

Lapio/Montefalcione

**TERRENO
SOIL**

Argilloso - sabbioso - calcareo

Clayey - sandy - limestone

**ESPOSIZIONE
EXPOSURE**

Sud

South

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO
TRAINING SYSTEM**

Spalliera-guyot

Espalier-guyot

**PERIODO DI RACCOLTA
HARVEST PERIOD**

Seconda decade di ottobre

Second ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

In vasche di cemento con macerazione sulle bucce per 2 giorni

In concrete tanks with maceration on the skins for 2 days

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

12 mesi in botti di rovere francese da 225 lt. (barrique)

12 months in 225-litre French oak barrels. (barriques)

AFFINAMENTO - REFINEMENT

6 mesi in bottiglia

6 months in the bottle

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

12 - 14°C

**VITIGNO
GRAPE VARIETY**

Fiano 100%

**ALTITUDINE
ALTITUDE**

350/650 m s.l.m.

350/650 m a.s.l.

**DENSITÀ D'IMPIANTO
PLANT DENSITY**

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

**RESA
YIELD**

80 quintali per ettaro

80 quintals per hectare

**VINIFICAZIONE
VINIFICATION**

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

**GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT**

14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Grande complessità e ricchezza aromatica, bouquet elegante con profumi di fiori bianchi, sentori di agrumi e tratti legnosi. Il sorso è profondo, intenso con un'importante spalla acida caratterizzata dal terreno ricco di minerali.

Great complexity and aromatic richness, elegant bouquet with scents of white flowers, hints of citrus and woody traits. The sip is deep, intense with an important acid shoulder characterized by the soil rich in minerals

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Ottimo vino da abbinare alla cucina marinara. Si sposa bene con il pesce spada e crostacei alla griglia

Excellent wine to pair with seafood cuisine. It goes well with swordfish and grilled shellfish

FIANO DI AVELLINO RISERVA 2021

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Espressione fresca ed elegante di questo straordinario vitigno a bacca bianca che grazie all'habitat ideale dell'Irpinia raggiunge livelli di assoluta eccellenza. Le Vigne sono coltivate a Lapio a 550 metri sul livello del mare su terreni di matrice calcareo-argillosa. La vendemmia manuale viene

fatta la seconda decade di ottobre,

Dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta in vasche di cemento con macerazione sulle bucce per un paio di giorni.

Affinato in botti di rovere per 12 mesi, non è soggetto ad alcun trattamento di chiarifica. Grande complessità e ricchezza aromatica bouquet elegante con profumi di fiori bianchi, sentori di agrumi

e tratti legnosi. Il sorso è profondo, intenso.

PRODOTTO NON FILTRATO.

Fresh and elegant expression of this extraordinary white grape variety which, thanks to the ideal habitat of Irpinia, reaches levels of absolute excellence. The vineyards are cultivated in Lapio at 550 meters above sea level on calcareous-clayey soils. The manual harvest comes

mid October.

After a soft pressing of the grapes, the must ferments in cement tanks with maceration on the skins for a couple of days.

Aged in oak barrels for 12 months, it is not subject to any clarification treatment. Great complexity and aromatic richness.

Elegant bouquet with scents of white flowers, hints of citrus and woody traits. The sip is deep, intense.

UNFILTERED PRODUCT.

FIANO

Cenni storici

Furono i Greci a portare in Italia l'originario vitigno del Fiano, la "Vitis Apicia". Le prime viti furono piantate a Lapio, una località che prese il nome dall'uva, il comune dove tuttora si produce il Fiano. A sua volta, il nome "Vitis Apicia" o "Apina" deriva dalla caratteristica, proprio di quest'uva dal dolce profumo, di attirare sciami di api nelle vigne. Da Apina derivò "Apiana" e da questo "Afiana", quindi Fiano.

Zona di produzione

La zona di produzione della DOCG è compresa in parte nel parco regionale del Partenio ed è costituita dalla Piana di Serino e da una estesa fascia collinare di altitudine compresa fra i 300 ed i 600 m s.l.m., limitata ad ovest dal gruppo montuoso del Partenio, ad est dal Gruppo Terminio-Tuoro. E' consentito produrlo nell'intero territorio amministrativo dei 28 comuni di: Avellino, Aiello del Sabato, Atripalda, Candida, Capriglia Irpina, Cesinali, Contrada, Forino, Grottolella, Lapio, Manocalzati, Mercogliano, Montefalcione, Monteforte Irpino, Montefredane, Montoro Inferiore, Ospedaletto d'Alpinolo, Parolise, Prata di Principato Ultra, Pratola Serra, Salza Irpina, San Michele di Serino, San Potito Ultra, Santa Lucia di Serino, Sant'Angelo a Scala, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico e Summonte, tutti in provincia di Avellino.

Terreni

I terreni sono caratterizzati dalla presenza dell'argilla (anche il 50% della terra fina) con scarsa presenza di scheletro siliceo-calcareo anche se spesso frammista a limo o sabbia. Questa ricchezza d'argilla costituisce un fattore molto positivo per la viticoltura poiché contrasta i periodi di siccità estiva con una maturazione più regolare dell'uva ed un suo buon contenuto di acidità fissa. Essi hanno un modesto contenuto in calcare ed ancora più scarsa presenza di humus, sostanza organica in generale (meno del 2%) e azoto. Anche il fosforo assimilabile è scarso mentre sono abbondantemente rappresentati potassio e magnesio scambiabile. Quest'ultimo è particolarmente importante sia per i processi di lignificazione sia per le caratteristiche organolettiche del vino. Anche boro, rame, manganese e zinco sono ben rappresentati.

Clima

Il clima è di tipo continentale con forti escursioni termiche e bassa piovosità. I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive. Le escursioni termiche giornaliere sono, da luglio a settembre, molto accentuate.

• BOTTIGLIE PRODOTTE NR° 600 •

OWC x 3



OWC x 6



ALTAVIGNA®

TAURASI - ITALIA