

IL PALVESE

FIANO DI AVELLINO DOCG



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata questo vino rappresenta l'eleganza che contraddistingue questo vitigno.

Riposa sulle fecce fini per circa 3 mesi e viene leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento.

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdastri, questo vino è cristallino.

Al naso è complesso, ricco con sentori di pera e frutto della passione.

Un vino fresco e sapido che resta di facile beva nonostante la sua complessità. Ideale da abbinare sul sushi o il pesce crudo, carni bianche e cucina esotica.

Buono anche come aperitivo.

Vinified in steel tanks at a controlled temperature, this wine represents the elegance that distinguishes this variety.

It rests on the fine lees for about 3 months and is lightly filtered before bottling.

Straw yellow in color with greenish reflections, this wine is crystalline.

The nose is complex, rich with hints of pear and passion fruit.

A fresh and savory wine easy to drink despite its complexity. Ideal with sushi or raw fish, white meats and exotic cuisine.

Also good as an aperitif

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Fiano di Avellino D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Lapio/Montefalcione

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo - sabbioso

Clayey - limestone - sandy

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

A temperatura controllata 16/18°C.

At controlled temperature 16/18°C.

AFFINAMENTO - REFINEMENT

In acciaio per sei/otto mesi, in bottiglia per due mesi

In steel tanks for six/eight months, in bottle for two months

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, profumi intensi, eleganti, di frutta matura e fiori di acacia, biancospino e una leggera nota di nocciola tostata. Secco, caldo, vellutato, al palato

Straw yellow color with greenish reflections, intense, elegant aromas of ripe fruit and acacia flowers, hawthorn and a light note of toasted hazelnut. Dry, warm, velvety on the palate

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti, pietanze di pesce e crostacei di alta cucina, zuppe, frutti di mare e carni bianche.

Hors d'oeuvres, haute cuisine fish and shellfish dishes, soups, seafood and white meats.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

10 - 12°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

ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA