

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

ANNATA  
2014

UVAGGIO  
100% Fiano

TIPOLOGIA  
Bianco a Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA  
13%

ACIDITA' TOTALE  
6,3 g/l  
SO<sub>2</sub> LIBERA  
28 mg/l  
ZUCCHERI RESIDUI  
2,7 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA  
Manuale in cassette da 20 kg, inizio ottobre

VINIFICAZIONE  
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a  
temperatura controllata

AFFINAMENTO  
3 mesi *sur lie* in serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE  
Giallo paglierino

PROFUMO  
Bouquet floreale complesso, salvia, biancospino,  
frutta matura

GUSTO  
Elegante, finissima mineralità

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
8-10 C<sup>0</sup>

ABBINAMENTI  
Antipasti di mare, crostacei, primi elaborati a  
base di pesce, formaggi freschi, formaggi  
erborinati, carni bianche alle erbe

**Torrevigne Fiano nasce dall'omonimo vitigno vinificato in purezza in un areale piuttosto ristretto rispetto ai 26 comuni in cui oggi è consentita la coltivazione del Fiano di Avellino. La millenaria *Vitis Apiana* (vite delle api) era conosciuta e particolarmente apprezzata dai *maiores* romani Plinio e Columella, che ne descrivono i dolci frutti spesso preda degli insetti. Il nostro Fiano è un bianco di straordinaria finezza e mineralità, perfetto in accostamento a piatti tipici della cucina mediterranea e formaggi delicati.**



TORREVIGNE



[www.torrevigne.it](http://www.torrevigne.it)