

# Campania Fiano I.G.T.

ANNATA  
2014

UVAGGIO  
100% Fiano

TIPOLOGIA  
Bianco a Indicazione Geografica Tipica

GRADAZIONE ALCOLICA  
11,85%

ACIDITA' TOTALE  
5,15 g/l

SO<sub>2</sub> LIBERA  
28 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI  
2,2 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  
In serbatoi inox per almeno 2 mesi, bottiglia

COLORE  
Giallo Paglierino

PROFUMO  
Fiori bianchi, mandorle

GUSTO  
Gusto secco e armonico

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

ABBINAMENTI  
Particolarmente raffinato come pre-dinner,  
regala un'esperienza gustativa unica se  
abbinato a risotti leggeri di mare o terra,  
carni bianche, formaggi freschi.



Colleantico Fiano è prodotto da vigneti composti per il 100% dall'omonimo vitigno di origini antiche, presente nella zona intorno ad Avellino già nell'epoca romana con il nome di Apianum, ovvero la vite delle api (ovitis Apiana). È un bianco minerale di grande equilibrio e unica eleganza al naso.



TORREVIGNE



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