

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Rocca Del Principe

NOME DEL VINO

Rocca del Principe Fiano di
Avellino Tognano

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Lapio (AV)

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a
temperatura controllata di 12-14°C
per circa 40 giorni. Il vino non
svolge la fermentazione
malolattica.

AFFINAMENTO

12 mesi in vasca d'acciaio sulle
fecce fini e 12 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Fiano

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

550

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sciolto in superficie con presenza di
ceneri vulcaniche, argilloso in
profondità

EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio Ottobre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

50 q/l

ENOLOGO/CONSULENTE

Simona Zarrella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.700

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2537