

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Rocca Del Principe

NOME DEL VINO
Rocca del Principe Fiano di
Avellino Riserva

DENOMINAZIONE
Fiano di Avellino Riserva Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Campania

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Lapio (AV)

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica svolta in
vasche d'acciaio a temperatura
controllata di 12/14°C per circa 40
giorni. Non svolge fermentazione
malolattica.

AFFINAMENTO
In acciaio su fecce fini per 18 mesi
in bottiglia per 12 mesi.

VITIGNO/I
100% Fiano

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Nord-Est/Sud-ovest

ALTITUDINE
600

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
sciolto in superficie e argilloso in
profondità

EPOCA DI VENDEMMIA
ultima decade di settembre

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
60 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Simona Zarrella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
7000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6311