

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Contrada Mito

**NOME DEL VINO**  
MITO LESSENZA FIANO DI  
AVELLINO DOCG

**DENOMINAZIONE**  
Fiano di Avellino DOCG

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Campania

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Candida (AV)

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione alcolica e la  
macerazione avvengono in acciaio  
inox ad una temperatura  
controllata

**AFFINAMENTO**  
in acciaio e successivamente in  
bottiglia

**VITIGNO/I**  
100% Fiano

**ALLEVAMENTO**  
cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
sud

**ALTITUDINE**  
da 600 a 700 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
25 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
metà ottobre

**ETTARI VITATI**  
2

**RESA PER ETTARO**  
100 qli/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
13.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E7125