

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Rocca Del Principe

NOME DEL VINO
Rocca del Principe Fiano di Avellino

DENOMINAZIONE
Fiano di Avellino Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Campania

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Contrada Arianiello - Lapio (AV)

VINIFICAZIONE
Dopo un'attenta selezione dei grappoli, l'uva pigiata svolge una breve macerazione del mosto a contatto con le bucce. Il mosto fiore ottenuto dopo chiarifica statica, fermenta a temperatura controllata per circa 40 giorni.

AFFINAMENTO
11 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

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
20.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
Q008