Campania | Fattoria Pagano

Fiano di Avellino Docg

Fiano di Avellino Docg

Proprietà	Angelo Pagano
Inizio attività	2006
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	13
BTG prodotte	100.000



FIANO DI AVELLINO DOCG

Vino bianco

Codice 69328

Annata 2022
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Avellino
Vitigni Fiano

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Fiano 100%
Vinificazione In tini di acciaio a temperatura controllata
Suolo Argilloso e calcareo
Vista Giallo luminoso con riflessi verdolini
Olfatto Bouquet elegante di fiori di pesco e nocciole tostate
Gusto Elegante al gusto, con piacevole spalla acida e grande mineralità in chiusura
Affinamento In acciaio
Sesto d'impianto 4.000 ceppi/ha
Resa per ettaro 50-55 q.li/ha
Vendemmia Manuale
Epoca di vendemmia Prima - seconda decade di ottobre
Temperatura di servizio 8°-10°