



FIANO SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Fiano
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio beneventano
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano 
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi intensi di frutta matura a polpa bianca, note floreali di fiori selvatici. Gusto morbido, sostenuto da una buona acidità.
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	Da abbinare a primi piatti di pesce (polipo, scampi..etc.) formaggi non stagionati.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml