



PATERNO
CANTINA



Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio: Fiano di Avellino.

Resa per ettaro: 90 Q.Li.

Composizione del terreno: Terreni freschi, ricchi di elementi che si adattano con facilità alle variazioni climatiche, poco delicato, ma forte di resistenza, adatto a vendemmie tardive.

Epoca di vendemmia: Prima settimana di ottobre, raccolta a mano

Vinificazione: Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione condotta con ceppi di lieviti selezionati.

Affinamento: In acciaio per circa 2 mesi sulle proprie fecce fini.

Gradazione alcolica: 13,50% vol.

Abbinamento: Il vino si abbina a zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati e semi stagionati carni bianche.

Temperatura di servizio: Circa 10°-12° C.

Note organolettiche: La vena floreale, limpida, resa con la massima purezza per un vino elegante e di struttura naturalmente complessa e aggraziata.