



**NARDONE**<sup>®</sup>  
N A R D O N E

## Fiano di Avellino D.O.C.G.

<b>Denominazione</b>	Fiano di Avellino D.O.C.G.
<b>Gradazione alcolica</b>	13% vol.
<b>Vitigno</b>	Fiano di Avellino 100%
<b>Vigneto</b>	Grottolella
<b>Terreno</b>	medio impasto, calcareo
<b>Esposizione</b>	sud - ovest
<b>Altitudine dei vigneti</b>	550 mt./s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	a spalliera con potatura a guyot
<b>Densità di impianto</b>	4000 ceppi per ettaro
<b>Età vigneto</b>	circa 10 anni
<b>Resa per ettaro</b>	circa 80 q.li
<b>Periodo di raccolta</b>	dalla prima decade di ottobre
<b>Tecnica di vinificazione</b>	vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	in bottiglia per 3 - 4 mesi

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo</b>	Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, agrumi e biancospino
<b>Sapore</b>	Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca

### ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo in specie con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina