



Colle dei Cerri

FIANO DI AVELLINO

denominazione di origine controllata e garantita

Colle dei Cerri è prodotto da un Cru di Fiano impiantato a Salza Irpina nel 1995: i 550 metri di altitudine e l'esposizione ottimale del vigneto garantiscono la lenta e perfetta maturazione delle uve che, una volta pigiate, fermentano in legno e ivi affinano per 10 mesi. La lunga sosta in cantina consegna, infine, un vino strutturato, complesso all'olfatto e succoso al palato, particolarmente lungo nel finale.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Composizione: Fiano 100%

Zona di produzione: *Vigna Colle dei Cerri*, Salza Irpina (AV)

Anno di impianto: 1995

Altitudine: 550 m s.l.m.

Terreno: argilloso, sub calcareo

Esposizione: nord-est

Densità di impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera con potatura a Guyot monolaterale

Resa: 50 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (barriques di rovere francese) in locali condizionati, passaggio in legno (barriques di rovere francese) per 10 / 15 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 3 / 5 anni.

Caratteristiche organolettiche: giallo dorato, dai caldi riflessi ambrati, emana profumi di camomilla, miele d'acacia e frutta secca in una piacevole cornice di tostatura. Strutturato, fresco, sapido e molto persistente.

Abbinamenti consigliati: uovo al tartufo; risotto con Castelmagno e nocciole; sarde alla beccafico.

Formati disponibili: 0,75L

Annate prodotte: 00 - 02 - 05 - 06