



## ***Erminia***

**FIANO DI AVELLINO**

**denominazione di origine controllata e garantita**

Sperimentare le potenzialità di invecchiamento di un vitigno a bacca bianca simbolo dell'Irpinia: nasce così questo vino, che nel tempo si è arricchito di complessità e valore affettivo, divenendo, infine, un doveroso omaggio. Produzione limitata e numerata.

**Denominazione:** Fiano di Avellino DOCG

**Composizione:** Fiano 100%

**Zona di produzione:** Salza Irpina (AV)

**Anno di impianto:** 1984

**Altitudine:** 550 m s.l.m.

**Terreno:** argilloso, sub calcareo

**Esposizione:** nord-est

**Densità di impianto:** 3500 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale

**Resa:** 40 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura e pressatura soffice dell'uva, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, sosta in acciaio per 8 / 10 anni, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 3 / 5 anni.

**Caratteristiche organolettiche:** giallo dorato brillante, presenta un bouquet ampio e molto caratteristico: una leggera coltre fumé, tipica del vitigno, fa da sfondo a profumi che emergono lentamente, soprattutto note di fiori gialli, toni di resina, melassa e cera d'api. La bocca è segnata dall'equilibrio tra freschezza e sapidità. Morbido, persistente, con una buona componente alcolica, è un vino di personalità, capace di reggere sfide ardite in abbinamento.

**Abbinamenti consigliati:** ostriche; tagliolini all'uovo con burro e tartufo bianco; selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata.

**Formati disponibili:** 0,75L; 1,5L

**Annate prodotte:** 00 - 03