



CUVÈE 100 ROBERTO DI MEO

CAMPANIA FIANO

Indicazione geografica tipica

Denominazione: Campania Fiano IGT

Composizione: Fiano 100%

Zona di produzione: Salza Irpina (AV)

Anno di impianto: 1995

Altitudine: 520 - 550 m s.l.m.

Terreno: argilloso, semi 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: prima / seconda decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione a temperatura controllata. Il vino è un blend di diverse annate di Fiano di Avellino (2006, 2009, 2010, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019, 2020, 2022) affinate in vasche d'acciaio, sulle proprie fecce fini, per un periodo che varia, a seconda dell'annata di riferimento, dai 3 ai 19 anni. Il vino è stato assemblato e imbottigliato nel 2025 ed è disponibile in edizione limitata.

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

Uscita in commercio: 2026