

# Apianum

## Fiano di Avellino DOCG

**VITIGNO:**

FIANO

**ZONA DI PRODUZIONE:**

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m.

**ALLEVAMENTO:**

SPALLIERA - GUYOT

**DENSITA' :**

1800 piante per ettaro

**PRODUZIONE MAX PER Ha:**

CONSENTITA 100 ql UTILIZZATA 60 ql

**VENDEMMIA:**

MANUALE, IN CASSETTE, NELLA TERZA DECADE DI OTTOBRE

**UVAGGIO:**

FIANO IN PUREZZA

**RESA MAX CONSENTITA :**

70% UTILIZZATA 60%

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:**

DIRASPATURA

MACERAZIONE PELLICOLARE PER 2 GIORNI A TEMP. 5/6°C.

PRESSATURA SOFFICE , DECANTAZIONE NATURALE

DOPPIO INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO E BATONNAGES PER ALMENO 6 MESI ACCIAIO.

IMBOTTIGLIAMENTO

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA MINIMO 6 MESI.



ALCOOL:	13,50%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 6,3
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,20
RESIDUO ZUCCHERINO:	1 gr/lt
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lt 98
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lt 32



Aroma\_Winery



Aroma Winery