



# Serrapiano Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

"Serrapiano" è l'unione di SERRA: la località dove nasce la vigna e APIANO: storico nome del vitigno Fiano di Avellino.

**Vitigno:** Fiano di Avellino 100%.

**Natura del terreno:** argilloso-calcareo, profondo con elementi vulcanici.

**Ubicazione Vigneti:** In Irpinia, nella frazione Serra del Comune di Pratola Serra: podere: Ventole.

**Esposizione ed altitudine vigneti:** sud a circa 400 mt s.l.m.

**Età media della vite:** 20 anni

**Allevamento della vite:** a controspalliera orizzontale con allevamento a guyot.

**Superficie:** 0.5 ettari.

**Resa per ettaro:** 50 q.

**Epoca di vendemmia:** tardiva, metà ottobre.

**Tecniche di vinificazione:** Le uve sono rigorosamente raccolte a mano. Solo il migliore mosto fiore viene utilizzato per il Fiano di Avellino SERRAPIANO. Il mosto viene fermentato con grande cura in serbatoi di acciaio inossidabile con utilizzo di lieviti indigeni, senza condizionamento della temperatura. Successivamente il vino riposa in acciaio per circa 6 mesi, sui propri lieviti per dare complessità e struttura. Verrà poi imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia e venduto dopo ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a non meno di 1 anno dalla vendemmia.

**Descrizione organolettica:** Vino giallo paglierino talvolta con riflessi carichi. Al naso è intenso e complesso sprigiona note fumè, iodate e di pietra focaia. In bocca è avvolgente, quasi salmastro, ampio e ritmato nel suo lunghissimo sorso salino.

**Abbinamento:** con crostacei e molluschi prima di tutto ma anche con piatti pieni di gusto, zuppe, vellutate, e carni bianche alla griglia.

**Consigli:** acquista maggiore eleganza se invecchiato qualche anno.

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C

**Grado alcolico:** generalmente 13°

**Quantità media di bottiglie prodotte:** 2000

**Prima annata prodotta:** 2014.

