

Fiano di Avellino D.O.C.G.

ANNATA
2025

UVAGGIO
100% Fiano

TIPOLOGIA
Bianco a Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA
13%

ACIDITA' TOTALE

6,1 g/l

SO₂ LIBERA

25 mg/l

ZUCCHERI

RESIDUI

2,2 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette da 20 kg, inizio ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

3 mesi *sur lie* in serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Bouquet floreale complesso, salvia, biancospino,
uvaspina

GUSTO

Elegante, finissima mineralità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C°

ABBINAMENTI

Antipasti di mare, crostacei, primi elaborati a base di pesce, formaggi freschi, formaggi erborinati, carni bianche alle erbe

Torrevigne Fiano nasce dall'omonimo vitigno vinificato in purezza in un areale piuttosto ristretto rispetto ai 26 comuni in cui oggi è consentita la coltivazione del Fiano di Avellino. La millenaria *Vitis Apiana* (vite delle api) era conosciuta e particolarmente apprezzata dai *maiores* romani Plinio e Columella. Il nostro Fiano è un bianco di straordinaria finezza e mineralità, perfetto in accostamento a piatti tipici della cucina mediterranea e formaggi delicati.



www.torrevigne.it