

SCHEDA TECNICA FA' FACCI

Denominazione

IRPINIA FIANO DOC

Vitigno

FIANO 100%

Zona di produzione

PATERNOPOLI (AV), ITALIA

Vigneto

Impianto di circa 4.000 piante per ettaro su terreno argilloso.

Sistema di allevamento

Guyot

Età del vigneto

5-10 anni

Resa per ettaro

50 QL/HA

Vendemmia

A mano, nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione

Immediatamente dopo la raccolta l'uva viene diraspata e gli acini ancora interi vengono avviati ad una pressatura soffice. La fermentazione avviene in acciaio a basse temperature per circa 2 settimane. Segue un periodo di affinamento di alcuni mesi. Una parte viene elevata in *barrique* di rovere francese (distretto di *Allier*) con un *battonage* ogni 2 settimane.

Temperatura di servizio

Va servito ad una temperatura di 8-10°C.

Abbinamenti consigliati

Carni bianche, salumi e formaggi stagionati.