CANTINE ANTONIO CAGGIANO
TAURASI - ITALIA

BÉCHAR

FIANO DI AVELLINO DOCG

Uvaggio
Fiano di Avellino (100 %)

Zona di produzione
Comune di Lapio e terreni ricadenti nell'areale DOCG

Esposizione ed Altimetria
Esposizione Sud-Ovest - Terreni collinari a 400 s.l.m.

Tipologia di terreno
Argilloso calcareo

Sistema di allevamento
Spalliera con potatura a Guyot

Densità dell'impianto e Resa per ettaro
3500 viti /ettaro - 60 q.li /ettaro con Kg 1,7/pianta

Epoca di vendemmia e Tipologia di raccolta
Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale.

Tipo di vinificazione
Le uve, raccolte a maturazione completa, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fermentato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (15-16°C). Affinamento in acciaio e bottiglia.

Caratteristiche organolettiche
Alcool 13,5% - Acidità 6,2 - 6,5 g/l
Colore che va dal giallo paglierino carico al giallo dorato.
Note floreali e fruttate con sentori di erbe aromatiche.
Vino complesso. Buon equilibrio tra morbidezza e acidità, retrogusto ammandorlato.

AZ. AGR. ANTONIO CAGGIANO - C.DA SALA 83030 TAURASI (AV) INFO@CANTINECAGGIANO.IT - WWW.CANTINECAGGIANO.IT