



**TENUTA
DE GREGORIO**
AZIENDA AGRICOLA

FIANO DI AVELLINO DOCG

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto si evidenziano sentori di frutti tropicali e fiori, con note di nocciola e mandorle tostate. Al gusto è morbido con una acidità non eccessivamente marcata che lo rende fresco e persistente.

Varietà:
Fiano 100%

Vigneto:
Allevamento viti a Spalliera con potatura a Guyot

Suolo:
Argilloso calcareo

Altitudine:
350 m s.l.m.

Epoca di raccolta:
Terza decade di settembre

Resa:
Uva 70 q/Ha

Vinificazione:
Le uve raccolte a mano vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice

Fermentazione alcolica:
A temperatura controllata in acciaio inox

Affinamento:
6 mesi in acciaio su fecce fini e 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:
13%



Taurasi (AV) - C.da Carazita
info@tenutadegregorio.com - 340 19 17 656
tenutadegregorio.com