



# SÀSLE

AZIENDA AGRICOLA

## FIANO DI AVELLINO

### D.O.C.G.



<b>Tipologia</b>	<i>Bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	12°C
<b>Shelf life</b>	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>Gradaz. alcolica</b>	12,80
<b>SO2 libera</b>	32 mg/l
<b>Acidità totale</b>	6,1
<b>Zuccheri residui</b>	2,00 g/l
<b>Vitigno</b>	Fiano di Avellino 100%
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Fiano di Avellino della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Resa vinificazione</b>	65-70%
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno alle prime 2 decadi di ottobre
<b>Maturazione e affinamento</b>	In serbatoi inox per 2 mesi, affinamento in bottiglia per 1 mese

L'elegante e inimitabile SALSOLE Fiano di Avellino D.O.C.G. nasce dall'antica 'Vitis Apiana' (Fiano), citata da Plinio il Vecchio nella sua celebre 'Naturalis Historia'. Sito nel cuore dell'Irpinia, questo straordinario vitigno ha attraversato il corso dei secoli, cullato di vendemmia in vendemmia dalle virtuose mani dei suoi coltivatori. Di colore giallo paglierino, giunge floreale, fruttato e aromatico all'olfatto, con note di finocchietto selvatico, salvia e biancospino. Eccellente su risotti delicati a base di formaggi freschi di capra, da provare su carni bianche aromatizzate alle erbe e pesci alla griglia.