

Scheda tecnica Fiano – Case d'Alto 2018

Tipo di Vino : Bianco Secco

Classificazione del Vino : Fiano di Avellino DOCG

Uve: Fiano di Avellino 100%

Vigneto: località Lapio

Anno d'impianto: 2011

Altitudine: 320 metri slm

Esposizione: nord/sud

Terreno e giacitura: argilloso-calcareo

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Resa: 1,1 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: fine settembre

Raccolta: Manuale, in cassette da 20 kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

Vinificazione ed affinamento: Pigiadirasatura delicata dei grappoli, soffice e lunga pressatura a freddo in ambiente protetto dall'ossigeno, il limpimento del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura.

Lenta fermentazione con lieviti selezionate duratura affinamento su fecce fini in serbatoi di acciaio inox ed, in minima parte, in piccole botti di rovere.

Utilizzo regolato di solforosa in ogni fase dell'elaborazione del vino.

Il vino è una elegante ed autentica espressione dell'uva Fiano di Avellino prodottanella vigna madre di Lapio, territorio di antica ed esclusiva vocazione.

Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso offre seducenti note floreali di tiglio, acacia, ginestra e camomilla, associate a sentori di menta, confettura di fragole, nocciola e burro, inclusi in una leggera trama minerale. In bocca è molto fresco, cremoso, sapido, di importante tessitura e perfetto equilibrio.

Analisi chimiche : Alcol 13,5 %vol, acidità totale 6 g/l

Temperatura di servizio : 10-12 °C



Case d'Alto

Technical Data Sheet ECLISSI – CASE D'ALTO



Case d'Alto

Type of Wine (level of sweetness and style): Dry White

Wine Denomination and Classification: "Fiano di Avellino-DOCG"

Variety of the Grapes: "Fiano di Avellino" 100 %

Production Area: Lapio (Avellino)

Planting year: 2005

Altitude: 520 metres AMSL

Exposure: North/South

Type of Soil: Clay and chalky soil

Planting Density: 4500 vines per hectare

Growing System: Vertical trellising; Pruning method: "Guyot"

Yield: 1,1 kg per vine

Harvest Time: End of September

Harvest Method: Grapes are picked manually when they are aromatically ripe and placed in 20 kg crates.

Winemaking (Vinification) and Refinement: Delicate crushing and destemming of the clusters, gentle and long-lasting cold-pressing procedure in an oxygen-free environment, clarification of the lead-off must made by natural sedimentation at low temperature. Long fermentation with well-selected yeast and durable refinement on pure dregs inside vessels made of stainless steel.

Moderate use of sulphur-dioxide in each phase of the wine processing.

This wine is an elegant and genuine expression of the "Fiano di Avellino" grapes, produced in the original vineyard of Lapio, area characterized by an ancient and exclusive propensity. It looks bright straw-yellow coloured, it has seductive and floral marks of linden, acacia and camomile on the nose, amalgamated with mentholated fragrances, included in a light mineral texture.

The taste is fresh, creamy, sapid, significantly textured and perfectly balanced.

Indicative Values: ABV: 13,5 %; Acidity: 6 g/l

Serving temperature: 10-12 C°