

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticoltura di Montagna

PENDINO - FIANO DI AVELLINO DOCG

Vitigno

Fiano 100%

Zona di produzione

Lapio (AV)

Natura del terreno

Medio impasto - sabbioso
(Sud-ovest, 450 m/slm)

Età del vigneto

15 - 20 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

3500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

70 QL/HA

Epoca di raccolta

Prima decade di ottobre

Tecnica di vinificazione

Raccolta delle uve a mano in piccole cassette da 15 kg alla quale segue una lunga pigiatura dei grappoli non diraspati. Il mosto fermenta a basse temperature per un mese; dopo la fermentazione si procede all'élévage sur lies per 4 mesi nei quali ogni 2 settimane si effettua il bâtonnage in acciaio fino al successivo affinamento in bottiglia di un mese.

