

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticoltura di Montagna

PALADINO - FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

Vitigno

Fiano 100%

Zona di produzione

C. Da Arianiello - Lapio (AV)

Natura del terreno

Misto argilloso-calcareo
(Nord-ovest, 500 m/slm)

Età del vigneto

30 - 35 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

50 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 di sgrondo, separato da quello di pressa, fermenta a basse temperature per un mese; dopo la fermentazione si procede all'levage sur lies per 9 mesi nei quali ogni 3 settimane si effettua il bâtonnage in acciaio fino al successivo affinamento in bottiglia di due mesi.

