



ROCCA DEL PRINCIPE

FIANO DI AVELLINO DOCG 2017



VITIGNO: Fiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà in Lapio da 500 a 600 m. slm

ANNO DI IMPIANTO: dal 1990 al 2014

ESPOSIZIONE: ovest e nord/est

TIPO SUOLO: argilloso con elementi di matrice vulcanica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 50/60 ql.

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di ottobre

FERMENTAZIONE ALCOLICA: svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata di 12/14 gradi per circa 40 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: parzialmente svolta

AFFINAMENTO: in acciaio su fecce fini per 10 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

ALCOL: 13,00%

ACIDITA' TOTALE: 6,5

ESTRATTO SECCO: 21

ANIDRITE SOLFOROSA TOTALE: 61mg/lt

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 25.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, con netti sentori floreali, fruttati, vegetali e minerali: fiori d'arancia, mandorla fresca, cedro ed erbe aromatiche che, con l'invecchiamento, evolvono in sentori di idrocarburi, nocciola tostata, nota di affumicato e frutta secca. In bocca è secco, fresco, molto sapido, caldo, pieno e continuo con netto fondo minerale.