



ROCCA DEL PRINCIPE

FIANO DI AVELLINO TOGNANO DOCG 2016



VITIGNO: Fiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà in Lapio da 550 m. slm

ANNO DI IMPIANTO: 1990

ESPOSIZIONE: est

TIPO SUOLO: argilloso calcareo in profondità, limoso sabbioso con presenza di ceneri vulcaniche in superficie

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 50 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: non svolta

AFFINAMENTO: in acciaio su fecce fini per 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

ALCOL: 13,00%

ACIDITA' TOTALE: 6,8

ESTRATTO SECCO: 21,5

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 3.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ottenuto dalla selezione di uve da piante innestate con clone di pianta centenaria dalla vigna di contrada Tognano, di circa trent'anni. Olfatto profondo e tipico, agrumi e frutta a polpa bianca, menta, leggera nota tostata e accenni di idrocarburi che, col tempo, si renderanno più evidenti.

Palato fresco, ricco con ritorni di agrumi e nota affumicata grande scia di persistenza.