



## ROCCA DEL PRINCIPE

### FIANO DI AVELLINO NEVIERA DI SOPRA 2019



**VITIGNO:** Fiano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà in Lapio  
C.da Neviera 570 mt. SLM (la contrada più fredda e che subisce la maggiore escursione  
termica del Comune di Lapio)

**ANNO DI IMPIANTO:** 2010

**ESPOSIZIONE:** nord

**TIPO SUOLO:** argilloso con elementi di matrice vulcanica

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 3000 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO:** 60 ql.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima decade di ottobre

**VINIFICAZIONE:** Macerazione con le bucce per circa 15 ore  
travasamento del mosto fiore e macerazione con le proprie fecce per 6  
giorni a temperatura controllata a 8°.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** svolta in vasche di acciaio  
per l'80% e 20% in barrique a temperatura controllata di 12/14  
gradi per circa 40 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** non svolta

**AFFINAMENTO:** in acciaio e barrique su fecce fini per 8 mesi

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** circa 2 anni

**ALCOL:** 13,50%

**ACIDITA' TOTALE:** 7,1

**ESTRATTO SECCO:** 22,5

**ANIDRITE SOLFOROSA TOTALE:** 60 mg/lt

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 2.500

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** di colore  
giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta  
intenso, persistente e complesso. Sapore fresco, secco e  
avvolgente, agrumato, balsamico con fondo minerale. Concepito  
per il lungo invecchiamento.