



UVE: Fiano 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Guyot.
VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.
ETÀ DELLE VITI: 15 anni.



ZONA DI PRODUZIONE: Lapio (Av),
Irpinia, Campania.



TERRENO: Arenario-argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud.
ALTITUDINE: 400 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di Fermentazione: acciaio inox 316. Preparazione e durata della fermentazione: macerazione pellicolare ad una temperatura di 5° per 48 ore, segue fermentazione del mosto per 20 giorni; Temperature di fermentazione: 15°C.
Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 5 mesi di stazionamento in serbatoio. Operazioni enologiche per la stabilizzazione del prodotto: chiarifica refrigerazione seguita da filtrazione.



PROFILO ORGANOLETTICO: Il nostro Signifer è un Fiano robusto e Dalla grande finezza aromatica. Il colore è giallo paglierino; il profumo è intenso, gradevole e caratteristico, con spiccate note di nocciola e sensazioni floreali; al palato è asciutto e fresco su vena leggermente acidula. La nota che comunque torna con maggiore frequenza sia al naso che al palato è la frutta secca, in particolare le nocciole tostate.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10°C abbinato a primi di pesce, ai crostacei, a piatti a base di carni bianche e a formaggi non troppo stagionati.

Signifer

FIANO DI AVELLINO DOCG



TYPE: WHITE WINE
GRAPE VARIETY: Fiano 100%.



TRAINING SYSTEM: Guyot.
GRAPE HARVEST: Beginning of October.
AGE OF GRAPEVINES: 15 years.



PRODUCTION AREA: Lapio (Av),
Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Sandstone-clayey.
EXPOSURE: South.
ALTITUDE: 400m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: At 15°C for 20 days in stainless steel 316 containers.
Refining method and period before bottling: 5 months in stainless steel tank.



ORGANOLEPTIC EXAM: It's a traditional white wine derived from Fiano grapes; its peculiarities are the light straw-yellow colour and its delicate aroma of fruits that makes the taste so delightful, dry and smooth, good body and with lovely smell a toasted hazelnut.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with fish and seafood dishes, and white meats.
SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C.