

# Fiano

vino biologico

**Vitigno:** Fiano 100%

**Forma d'allevamento:** Spalliera - Guyot

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro

**Zona di produzione:** Comuni di Benevento

**Altimetria ed esposizione:** 250/300 m s.l.m. con esposizione Sud / Sud-Est

**Caratteristiche del Terreno:** marne argilloso - calcaree ed arenarie

**Resa in uva:** 80 ql/Ha

**Periodo di raccolta:** prima metà di settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice

**Fermentazione:** temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox (15-16°C)

**Affinamento:** su fecce fini per 5 mesi - in acciaio inox

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Colore:** giallo paglierino.

**Naso:** pera, nocciola e note agrumate, anticipano sentori minerali e di erbe aromatiche

**Gusto:** fresco, caratteristico e persistente, con un lungo finale di fiori e frutta secca

**Abbinamenti:** piatti di pesce e carni bianche, frutti di mare, quiche e risotti di verdure

**Temperatura di servizio:** 10°C



**OPPIDA**  
AZIENDA VITIVINICOLA

[www.oppida.it](http://www.oppida.it)

