



**SALVATORE MOLETTIERI®**

## FIANO DI AVELLINO DOCG APIANUM



Tipologia: **Bianco**  
Denominazione: **DOCG**  
Vitigni: **Fiano di Avellino 100%**  
Zona di produzione: **Montefalcione, Lapio**  
CRU: **Apianum**  
Terreno: **Calcereo sciolto**  
Densità: **2500 ceppi per ettaro**  
Età del Vigneto: **8-12 anni**  
Posizione del vigneto: **500/530 metri s.l.m.**  
Esposizione: **Sud-Est**  
Produzione: **90 q.li per ettaro**  
Vendemmia: **Manuale in cassetta**  
Periodo della vendemmia: **Metà ottobre**  
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**  
Maturazione: **circa 12 mesi in acciaio**  
Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**  
Allevamento: **spalliera-guyot**

**Caratteristiche organolettiche:** vino ottenuto dall'omonimo vitigno diffuso nell'Italia meridionale da tempi antichi, che in una ben delimitata zona della provincia di Avellino, ha trovato un ambiente particolarmente adatto e favorevole. È un vino conosciuto e rinomato in tutto il mondo per i suoi caratteri tipici e ineguagliabili, di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, intenso e vivace. Con profumi di decisa personalità, di nocciola, al gusto intenso e delicato, si abbina perfettamente a molteplici preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi di media intensità.

**Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri**

Contrada Musanni- Strada Ofantina SS400 (Km 15,500)- Montemarano (AV)- Italia  
Tel. e Fax + 39 0827 63722- [info@salvatoremolettieri.com](mailto:info@salvatoremolettieri.com) - [www.salvatoremolettieri.com](http://www.salvatoremolettieri.com)