

## FIANO SANNIO DOP 2017



**Denominazione** FIANO SANNIO DOP

**Descrizione** Nelle località Starze del Comune di Guardia Sanframondi, sorgono le pregiate vigne dell'uva fiano, custodite con tradizionali metodi di allevamento. L'esposizione a sud e il terreno argilloso calcareo garantiscono un vino bianco particolare, che affascina soprattutto il mondo femminile. Il fiano, infatti, viene identificato come il vino delle donne.

**Andamento climatico** La campagna viticola 2017 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature molto elevate e da una scarsa piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Provenienza** Guardia Sanframondi (BN)

**Vigneti** Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 70 q/Ha

### NOTE TECNICHE

**Varietà** 100% Fiano

**Grado Alcolico** 13,5%

**Affinamento** 4 mesi in acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio** 9/10° C

**Epoca vendemmia** fine settembre /inizio ottobre

**Formati disponibili** 750 ml

**Note Organolettiche** Colore giallo paglierino, consistente, profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali, gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato e armonico.

**Abbinamento** E' un vino affascinante che sa accompagnarsi ad antipasti e piatti di pesce in genere, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e formaggi freschi a pasta morbida.