

ANNO
DOMINI
1590



FIANO
DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

LIBER

VITIGNO: fiano 100%

PROVENIENZA DELLE UVE: alta collina areale DOCG
Fiano

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso-calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

RESA PER ETTARO: 100 quintali/ettaro

PERIODO DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre

MODALITÀ DI VENDEMMIA: a mano

FERMENTAZIONE: cemento

MATURAZIONE: 3 mesi in cemento

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia



TIPOLOGIA BOTTIGLIA bordolese conica uvag 500gr

TAPPO sughero naturale

CONFEZIONE cartone da 6 bottiglie

PALLET euro/epal

cm 80x120x130 per 4 strati

cm 80x120x160 per 5 strati

cartoni per strato 21

cartoni per pallet 84/105

peso completo 680/840 kg