



SAUCITO

FIANO DI AVELLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO
Fiano

ALLEVAMENTO DELLA VITE
Spalliera con potatura guyot

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di Ottobre

RESA
80 q.li/ettaro

GRADO ALCOLICO
13 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino con bella vivacità consistente. Al naso frutta candita, albicocca disidratata, erbe aromatiche e macchia mediterranea. Al gusto intenso, persistente, fine, equilibrato, lascia una bocca fresca e ricca di aromi.

ABBINAMENTI
Primi piatti a base di pesce o pasta e patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

GRAPE VARIETY
Fiano

VINE TRAINING
Espalier with guyot pruning

HARVESTING PERIOD
First ten days of October

YIELD
80 quintals/hectare

ALCOHOL CONTENT
13 % by vol.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
Straw yellow color with a nice consistent liveliness. Candied fruit, dehydrated apricot, aromatic herbs and Mediterranean scrub on the nose. Intense, persistent, fine, balanced taste, leaves a fresh mouth full of aromas.

PAIRINGS
First courses based on fish or pasta and potatoes.

SERVING TEMPERATURE
10-12° C