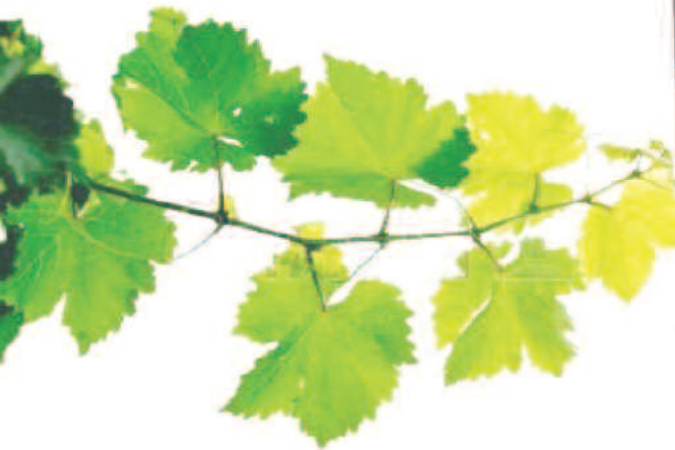


# Fiano

Le Cinque Pietre Roccamonfina IGT



**Varietà delle uve:**

Fiano 85/100%

**Confezionamento:** 750 ml

**Area di produzione:**

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

**Natura del terreno:**

Vulcanico con una buona concentrazione di Sali minerali e micro elementi

**Età media delle viti:** 15 anni

**Altitudine dei vigneti:** 250 mt (s.l.m.)

**Esposizione dei vigneti:** sud-sud est

**Epoca di vendemmia:**

Prima metà di Ottobre

**Densità d'impianto:** 3500/ha

**Sistema di allevamento:** guyot

**Resa/ha:** 90q

**Vinificazione:**

Pigiatura soffice, con immediata separazione delle bucce, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 18°C per circa 15/20 giorni

**Affinamento:** in acciaio inox

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** elegante, ampio, fruttato e floreale con note di frutta gialla, cedro, acacia e ginestra, con una cremosa nota tostata sul finale tipica del vitigno

**Palato:** secco, caldo, morbido, di corpo buona struttura che rievoca chiaramente le sensazioni olfattive

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Materiale di fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 18°C

**Imbottigliamento:** Gennaio

**Disponibilità sul mercato:** Gennaio

**Temperatura di servizio:** 10/12°C

**Abbinamento gastronomici:**

Primi piatti con frutti di mare, crostacei di pregio e pesce alla griglia, pollame e formaggi di prima stagionatura

**Grapes varieties:**

Fiano 85/100%

**Packaging:** bottles of 750 ml

**Viticultural area:**

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

**Type of soil:**

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

**Average age of plants:** 15 years

**Altitude of vineyards:** 250 mt (sea level)

**Exposition:** south – south east

**Grapes harvest time:**

1<sup>st</sup> half of October

**Vite density:** 3500/ha

**Training system:** guyot

**Yield/ha:** 90q

**Vinification:**

skinless vinification, soft crushing of grapes, decanting and fermentation in stainless steel tanks; maceration lasting about 15days, at controlled temperature of about 18°C

**Ageing:** stainless steel tanks

**Color:** straw color with greenish reflections

**Nose:** elegant, floral, with a soft fruity bouquet. Scents of yellow fruits, cedar, acacia and broom, with a warm creamy toasted notes finish, typical of Fiano

**Palate:** fresh and smooth, fully recalling nose experiences sensations

**Alcoholic content:** 12,5% vol.

**Fermenters material :** stainless steel tanks

**Fermentation temperature:** 18°C

**Time of bottling:** January

**Time of release:** January

**Recommended serving temperature:** 10/12°C

**Suggested recipes:**

Seafood, grilled fish, poultry meats and mid seasoned cheese

