

HERAION

CILENTO
D.O.P.
FIANO

Vitigno: Fiano 100%

Tipologia: Bianco

Caratteristiche del terreno:

argilloso - calcareo

Forma di allevamento e densità:

spalliera - 4000 piante ad ha

Resa: 70 q.li ad ha

Periodo di vendemmia: prima o
seconda decade di settembre

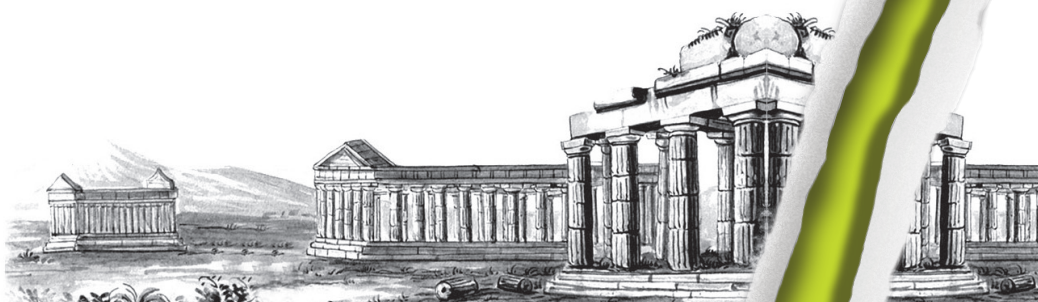
Vinificazione: pressatura soffice
delle uve appena diraspate,
fermentazione a temperatura
controllata in fermentini di acciaio
inox

Affinamento: in serbatoi di acciaio
inox per circa 4 mesi

Alcool: 13,5% VOL.

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamenti: ideale abbinamento
con piatti di pesce e crostacei





HERAION

CILENTO
D.O.P.
FIANO

Grape variety: Fiano 100%

Kind of wine: white

Soil composition: clay and limestone

Cultivation system and plant density: espalier - 4000 plants per hectare

Grape harvest yield per hectare: 7 tons for hectare

Harvesting time: first or the second ten days of september

Vinification: soft pressing of destemmed grapes, controlled fermentation's temperature in steel

Ageing: in steel tanks for about 4 months

Alcohol: 13,5 % vol.

Service temperature: 8°-10°degrees

Food combination: ideal with fish and seafood

