



STEFANIA BARBOT

## Scheda Tecnica

**ΧΟΡΟΣ** [-oŭ, ò] danza in coro, melodia

*Come un unico personaggio della tragedia greca il Coro delle Baccanti canta e danza all'unisono. Così i profumi ed i sapori danzano insieme la melodia del Fiano di Avellino*



---

<b>Denominazione</b>	DOCG Fiano di Avellino
<b>Composizione</b>	100% Fiano di Avellino
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato.
<b>Resa</b>	70 q per Ha.
<b>Difesa</b>	Lotta integrata.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in piccole cassette da 15kg inizi ottobre.
<b>Vinificazione</b>	20 giorni in serbatoi di acciaio.
<b>Affinamento</b>	10 mesi in acciaio.
<b>Terreno</b>	Argilloso calcareo.
<b>Altitudine</b>	400 metri
<b>Esame organolettico</b>	Giallo luminoso con riflessi verdi. Al naso sprigiona un raffinato bouquet varietale di fiori bianchi, miele d'acacia, aromi di frutta esotica e pietra focaia. Al sorso è avvolgente, intenso ed agrumato con una leggera vena minerale, sapido nel lungo finale, conquista il palato.
<b>Temperatura di servizio</b>	10°C

**KIFRA** Società Agricola a r.l. sede legale: Via St. G.Iannaccone, 6 83100 Avellino  
sede operativa: C.da Calore 10 83050 Paternopoli (AV). P.IVA 02961260649