

FIANO DI AVELLINO

(estratto dal disciplinare di produzione)

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita D.O.C.G. del vino "Fiano di Avellino", approvazione del relativo disciplinare di produzione e revoca della precedente denominazione di origine controllata con D.M. del 18/07/2003 (G.U. n. 180 del 05/08/2003).

Zona di produzione

Tutto il territorio dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

Vitigni

Fiano al minimo dell'85%,
possono concorrere alla produzione: uve provenienti dai vitigni Greco, Coda di Volpe bianco e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente fino ad un massimo complessivo del 15%.

Colore

Giallo paglierino più o meno intenso.

Odore

Gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore

Armonico.

Gradazione alcolica

Min. 11,50 % vol.

Produzione uve

Max: 100 qli/Ha