



I TRE MORI



FIANO DI AVELLINO

denominazione di origine
controllata e garantita

ANNATA

2016

UVAGGIO

100% Fiano

TIPOLOGIA

Bianco a Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso-calcareo,
con origine vulcanica dei suoli

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

300 - 450 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigneti selezionati del territorio irpino

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette, inizio ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, pressatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

3 mesi surlie in serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Biancospino, uva spina e nocciola

GUSTO

Elegante, finissima mineralità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI

Antipasti di mare e primi piatti a base di pesce

VINTAGE

2016

GRAPES

100% Fiano

CLASS

Dry White wine DOCG

ALCOHOL CONTENT

13%

SOIL TYPE

Volcanic origin, calcareous clay soil

VINEYARDS ALTITUDE

300 - 450 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Irpinia

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, beginning of october

WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing, gradual fermentation at controlled temperature

AGEING&REFINING

3 months surlie in stainless steel, bottle

COLOUR

Straw Yellow

OLFACTORY FEATURES

Whitethorn, gooseberry and hazelnut

TASTE

Great elegance and extra-fine minerality

SERVING TEMPERATURE

8-10°C

FOOD PAIRING

Sea food starters and pasta with sea food



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)