

# Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

## FIANO DI AVELLINO



### IL COLORE

Giallo paglierino.



### IL PROFUMO

Delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti.



### IL SAPORE

Delicato, corposo, con evidenti note floreali.



### ABBINAMENTI

Antipasti

Minestre, frutti di mare, formaggi freschi, mozzarella di bufala.

Primi piatti

Piatti a base di legumi, frutti di mare, e sughi di pesce.

Secondi piatti

Carni bianche, crostacei, salmone, tonno.



### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C.

CARATTERI SENSORIALI



Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

## FIANO DI AVELLINO

Il Fiano è un vitigno dalle origini antichissime che risalgono all'epoca romana, periodo nel quale tale vitigno era conosciuto come *Vitis Apiana* per la dolcezza dei suoi acini tanto graditi alle api.

Dopo il difficile periodo degli anni Sessanta, in cui si è rischiato di perdere l'antico patrimonio viticolo provinciale, la caparbia azione di Antonio Mastroberardino ha riportato il Fiano tra i vitigni più coltivati della provincia di Avellino, suscitando interesse per la coltivazione anche fuori regione.

### DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

### VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

### VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Manocalzati e Montefalcione si trovano in prevalenza su terreni a medio impasto e sciolti con un'esposizione a Sud-Est in media a 400 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 70 q/ha e circa 2,3 kg/ceppo.

### ETA' DEL VIGNETO

In media 15 anni.

### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento di almeno 1 mese in bottiglia.



## Le tenute del FIANO DI AVELLINO

Il Grande Vino della Campania

La vigna di Manocalzati è situata a ridosso del centro del paes, circa cinque chilometri a nord-est di Atripalda. È completamente impiantata con uve Fiano di Avellino, in un suolo ricco in argilla.

Il vigneto, dell'età di 30 anni, ha rappresentato la base per lo studio e l'approfondimento sul vitigno fiano, fungendo da campo per la selezione massale di biotipi migliorativi, poi impiegati in reimpianti nelle tenute di Santo Stefano del Sole, Lapio e Montefalcione. Quest'ultima, anch'essa dedicata esclusivamente alla produzione di Fiano di Avellino DOCG, sono stati realizzati vigneti con densità di impianto molto elevate. Si caratterizza per un suolo tipicamente vulcanico, molto sciolto, in grado di conferire ai vigneti vigore e sviluppo vegetativo, prerogative importanti per l'ottimale espressione aromatica del Fiano. Rappresenta anche un campo di sperimentazione viticola per le prove in atto su diverse densità d'impianto.



### Manocalzati

**Estensione:** 5 ettari  
**Suolo:** argilloso  
**Vitigni:** Fiano di Avellino  
**Densità di impianto:** 3.000 ceppi/ha  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Esposizione:** Nord-Ovest  
**Altitudine:** 420 m.s.l.m.

### Montefalcione

**Estensione:** 10 ettari  
**Suolo:** sabbioso - vulcanico  
**Vitigni:** Fiano di Avellino  
**Densità di impianto:** 5.000 ceppi/ha  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Esposizione:** Sud  
**Altitudine:** 450 m.s.l.m.

