



Premi & Riconoscimenti

BRANCATO Fiano di Avellino DOCG



Vitigni

100% Fiano



Zona di Produzione

Vigneto situato nella zona collinare del comune di Lapio, esposto a sud.



Altitudine



Tipologia di Terreno

Limoso e sabbioso con frequente presenza di calcare ed elementi vulcanici.



Colore

Cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati, luminoso.



Profumo

Aromi di frutta gialla abbastanza matura che lasciano subito spazio ad una nota minerale, fiori di biancospino e note di frutta candita, con un leggero tocco di tostatura. Negli anni il profumo del fiano diventerà più complesso, esaltando note di miele, frutta secca e camomilla.



Aroma

Elegante, pieno con una buona acidità che bilancia l'equilibrio perfetto del vino, finale molto persistente e speziato.

