



CLAUDJA

vitigno:	Fiano di Avellino
annata:	2023
gradazione alcolica:	13 % vol
denominazione:	DOCG
località di produzione:	Lapio
sistema d'allevamento:	Guyot semplice
sesto di impianto:	240 x 120
densità di impianto:	3.500 piante per ettaro
esposizione:	Nord – Sud
altimetria:	500 m sul livello del mare
produzione:	70 ql per ettaro
epoca di vendemmia:	Raccolta delle uve a mano nella seconda settimana di ottobre
vinificazione:	Pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue la maturazione in acciaio, la chiarifica e l'affinamento in bottiglia
colore:	Giallo intenso con riflessi dorati
profumi:	Nocciole tostate, vaniglia, pasta di mandorle
sapore:	L'acidità bilanciata lo rende piacevolmente fresco con sentori di mandorla, nocciola e pesca gialla
acidità:	5,20 g/litro
abbinamenti:	pesce alla griglia o al forno, carni bianche