



Nome Azienda: I FAVATI

Indirizzo: Piazza Barone Di Donato – 83020 Cesinali (AV)

Telefono: + 39 0825666898

Cellulare: + 39 3475588659

Email: info@cantineifavati.it

Sito web: www.cantineifavati.it

Conduzione enologica: Vincenzo Mercurio

Conduzione agronomica: Nicola Cipolletta

N° bottiglie prodotte mediamente per anno: 120.000

Ettari vitati: 20, nelle aree delle DOCG Irpine

Visite in azienda: Sì

Sala degustazioni: Sì

Vendita diretta: Sì



PIETRAMARA Fiano di Avellino DOCG

Le vigne sono situate sulle colline di Atripalda (Av) a circa 450 mt s.l.m.

Terreno calcareo argilloso

Vitigno: Fiano di Avellino 100%

Età media viti: 25 anni, sistema di allevamento Guyot

Epoca di vendemmia: Ottobre

Vinificazione: A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio inox. Maturazione sulle fecce nobili fino alla primavera. Con affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino, profumi ricchi di fiori bianchi e gialli, frutti tropicali intensi e concentrati. Sapore secco, fresco e sapido.

Abbinamento: Particolarmente indicato nella cucina mediterranea su antipasti e piatti raffinati a base di pesce.

Servizio: Va servito ad una temperatura di 10 °C

L'annata 2016 è stata White Wine of the Year Gambero Rosso