



FIANO DI AVELLINO . SCANDICUS

Il Fiano di Avellino é frutto di una particolare selezione di uve.
Scandicus - equilibrio e nuove sensazioni per un Fiano da scoprire.

*The Fiano di Avellino is the result of a particular selection of grapes.
Scandicus - equilibrium and new tastes to discover.*

Denominazione / Denomination

Fiano di Avellino DOCG

Uve / Grapes

Fiano 100%

Fermentazione / Fermentation

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 14/16 °C.
Parte della massa 45% in legno, per circa 15 giorni.

*14-16 °C steel tank fermentation, then part of the
mass 45% in wood for around 15 days.*

Affinamento / Refining

Circa 1 mese in Barrique di rovere francese e 7 mesi
in serbatoi di acciaio con Batonnage ogni 15 giorni.

*Approximately one month in a French oak barrique and seven months
in steel tanks with batonnage every fifteen days.*

Esame organolettico / Organoleptic testing

Colore giallo paglierino con sfumature dorate.
Ha una struttura notevole, esalta i suoi aromi fruttati, intensi e persistenti.
Il retrogusto lascia note di pera matura, ananas e nocciola tostata

*Straw-yellow color with golden undertones.
Its exceptional structure highlights its juicy, powerful, and lingering scents.
Pear and roasted hazelnut flavors to the finish.*

Abbinamenti gastronomici / Gastronomic combinations

Bianco ideale per accompagnare portate a base di pesce e crostacei,
pasta o risotti ai frutti di mare.
Carni bianche, pesce alla griglia e formaggi freschi e stagionati.

*This white is a great addition to dishes like spaghetti or seafood risotto;
fish and crustacean dishes.
Fresh fish, grilled fish, white meats, seasoned cheeses, etc.*

Temperatura di servizio / *Serving Temperature* 14/15°C



TENUTA
CAVALIER FERRANTE

Via Pietà, 1 - 83040 Luogosano AV - ITALIA
tenutacavalierferrante@pec.it / info@tenutacavalierferrante.it
ferrantem69.mf@gmail.com / +39 335 6219042 / +39 340 7261493

www.tenutacavalierferrante.it