

# Fiano di Avellino DOCG

Approvato DOCG con  
DM 18.07.2003

Zona di produzione:  
provincia di Avellino.

Tipologie:  
Fiano di Avellino.

Composizione ampelografica:  
Fiano min 85%  
Greco, Trebbiano Toscano, Coda di Volpe max 15%.

Il Fiano di Avellino deve rispondere alle seguenti  
caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso

odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico

sapore: fresco, armonico

acidità totale minima: 5,0 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)