



*Vigne di Malies*

**FOJANO**

SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**FIANO**



**D**alle antiche terre sannite di Malies, oggi Benevento, da uve Fiano nella vigna Fontana dell'Olmo, nasce Fojano, vino fine e delicato dal colore giallo paglierino tenue con intensi profumi fruttati e floreali, armonico e strutturato, indicato sulla cucina di mare più delicata.



# Vigne di Malies

## FOJANO

SANNIO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## FIANO

Nome del Prodotto	Fojano
Denominazione	Fiano Sannio d.o.c.
Uvaggio	100% Fiano
Vigneto	Vigna fontana dell'Olmo Comune di Guardia Sanframondi
Superficie vitata	3,920 mq
Esposizione e altimetria	Esposizione sud, 390 m s.l.m
Tipologia dei terreni	Calcereo argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità impianto	3000 piante per ettaro
Resa per ceppo	kg 3
Tecnica di vinificazione	Pressatura diretta uve intere con fermentazione a temperatura con- trollata.
Affinamento	In acciaio
Gradi	13% vol.
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino scarico con gentili profumi fruttati e flo- reali, di buona struttura e finezza.

---

### **"FOJANO" - FIANO SANNIO DOC**

Alc. 13% by Vol

It is obtained with 100% Fiano grape cultivated in our vineyard Vigna Fontana dell'Olmo. Straw yellow color Well structured.

An excellent smell fruity and floreal.

Ideal with fish dished.

Package: carton 6 bottles 750 ml