# FIANO

*Vitigno coltivato soprattutto nell'Avellinese, ha origine antica risalente all'epoca romana.*

**Caratteri ampelografici:** la varietà è discretamente diffusa e si conoscono attualmente caratteristiche genetiche differenziali ben definite relative a diversi aspetti. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, biancastro, leggermente rosato ai bordi. Foglia media, orbicolare, trilobata, lembo piano, opaco, cotonoso sulla pagina inferiore. Seno peziolare a V o ad U. Grappolo medio-piccolo, semicompatto o semispargolo, piramidale con un'ala molto evidente. Acino medio, ellissoidale, di colore giallo ambrato; buccia consistente e pruinosa; polpa leggermente croccante, di sapore dolce, semplice.
**Attitudini colturali:** vitigno di notevole vigoria con portamento della vegetazione semieretto; si adatta a climi tendenzialmente caldi ed asciutti ed a tipi di terreno diversi, purché non troppo fertili. È preferibile scegliere terreni ed aree di collina asciutte ove il vitigno si può predisporre a potature meno ricche a tutto vantaggio della qualità del prodotto.
**Allevamento e potatura:** si adatta a forme di allevamento diverse anche espanse ed a potature tendenzialmente ricche e lunghe dato il suo notevole vigore soprattutto nei terreni fertili. Si adatterebbe a forme per la meccanizzazione integrale ma è preferibile, nell'area di coltivazione, scegliere le forme tradizionali a controspalliera con adeguate potature a verde per ottenere un prodotto di alta qualità.
**Epoca di germogliamento:** medio-precoce.
**Epoca di maturazione:** media.
**Produzione:** media ed abbastanza costante.
**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** normale, più sensibile all'oidio; può essere soggetto ad acinellatura nelle primavere piovose.
**Potenziale enologico:** dà un vino di colore giallo paglierino anche scarico, fresco, asciutto, armonico, di odore gradevole e speciale.
**Cloni in moltiplicazione:** Fiano VCR3, VCR107.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

| ANNO | 1970 | 1982 | 1990 | 2000 | 2010 |
|---|---|---|---|---|---|
| ETTARI | 710 | 296 | 319 | 782 | 2.357 |

## FIANO
## VCR3

Origine: Cesinali (AV)

Anno di omologazione: 2001

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di fiori freschi e di fruttato persistente e prolungato, strutturati, sapidi, di acidità sostenuta e buona persistenza al gusto e retrogusto; si prestano ad essere vinificati in purezza; all'uvaggio aggiungono struttura ed acidità; adatti all'affinamento in barrique.

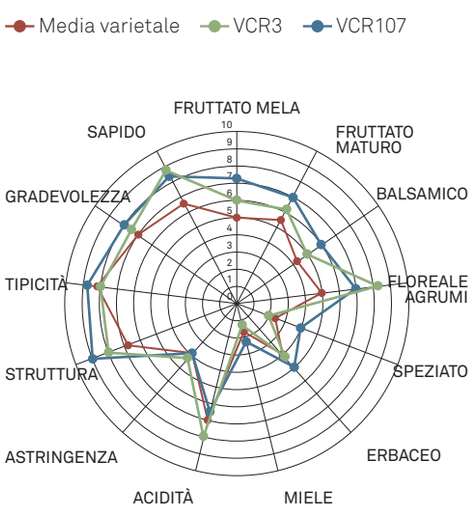
## FIANO
## VCR107

Origine: Cesinali (AV)

Anno di omologazione: 2007

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini strutturati, sapidi, fruttati-floreali, di media acidità ed ottima struttura, adatti all'invecchiamento e in taglio con il VCR3 per la produzione di passiti.

ANALISI SENSORIALE