Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

UFFICIO PQAI I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DOCG
"FIANO DI AVELLINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 27.04.1978	G.U. 241 - 29.08.1978
Approvato DOCG con	DM 18.07.2003	G.U. 180 - 05.08.2003
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Ministero - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Ministero - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria, ai sensi art. 17 del Reg. UE n.33/2019)	DM 13.10.2020	G.U. 264 - 24.10.2020 G.U.U.E. - C 61/09 - 22.02.2021
Modificato con (modifica dell'Unione, ai sensi art. 24, par. 3 del Reg. UE n.2024/1143)	Regolamento 2025/1086 del 3 giugno 2025	G.U.U.E. - L del 04.06.2025

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino", è riservata ai seguenti vini bianchi:

"Fiano di Avellino"(Categoria Vino);
"Fiano di Avellino" Riserva (Categoria Vino);
"Fiano di Avellino" Spumante (Categoria Vino Spumante);
"Fiano di Avellino" Spumante Riserva (Categoria Vino Spumante),

che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dal vitigno Fiano per un minimo dell'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni Greco B, Coda di Volpe B e Trebbiano toscano B, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, unicamente i vigneti collinari e di buona esposizione. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E’ vietata ogni pratica di forzatura.
E’ consentita l’irrigazione di soccorso.
Per i reimpianti e i nuovi impianti i vigneti dovranno avere una forma di allevamento verticale, la densità di impianto non potrà essere inferiore ai 2.500 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” non deve essere superiore alle 10 tonnellate.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie a vigneto.
A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione globale dovrà essere riportata, purché la stessa non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,00% vol.
La Regione Campania, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, di anno in anno, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino”, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Avellino.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Oltre tale limite per tutta la produzione decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” deve essere effettuato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, fermo restando la resa massima del 70% dell'uva in vino.
Per la tipologia “Fiano di Avellino” Riserva il periodo di invecchiamento non deve essere inferiore a 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” Spumante anche Riserva, deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.
Per la tipologia “Fiano di Avellino” Spumante, il tempo minimo di affinamento non deve essere inferiore a 18 mesi in bottiglia a decorrere dalla data del tiraggio.
Per la tipologia “Fiano di Avellino” Spumante Riserva, il tempo minimo di affinamento non deve essere inferiore a 36 mesi in bottiglia a decorrere dalla data del tiraggio.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Fiano di Avellino”:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico;
sapore: secco, 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.

“Fiano di Avellino” Riserva:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, intenso, fine;
sapore: secco, fresco, armonico;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Fiano di Avellino" Spumante metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Fiano di Avellino" Spumante metodo classico Riserva:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito;
sapore: fine e armonico, da dosaggio zero a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

L'indicazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Fiano di Avellino” può essere accompagnata dalla menzione tradizionale di origine classica “Apianum”. Tale menzione dovrà figurare

in etichetta con caratteri tipografici non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
E' vietato usare assieme alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: superiore, scelto, selezionato e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.
Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale di cui all'art. 31, comma 10, della Legge n. 238/2016 .
Sulle bottiglie o altri recipienti del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino", con l'esclusione delle tipologie spumante non etichettati come millesimati, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino DOCG" deve avvenire esclusivamente in bottiglie o in altri recipienti di vetro di capacità non superiore ai 6 litri, muniti di contrassegno per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

I recipienti di cui al comma precedente, ad esclusione delle tipologie "spumante", devono essere chiusi con tappo raso bocca, di materiale previsto dalla normativa vigente. Per volumi pari o inferiori a 0,187 litri è consentito l'utilizzo di tutti i sistemi di chiusura idonei previsti dalla vigente normativa.

Per le tipologie "spumante", le bottiglie di vetro devono essere chiuse con tappo a fungo, con l'esclusione di materiale in plastica per i volumi nominali superiori a 0,200 litri.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali
Il territorio di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Fiano di Avellino", ubicato a nord di Avellino e si estende fino ai confini della provincia di Benevento. Si identifica nell'area comprendente i comuni di: Atripalda, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino e Montefalcione, tutti in provincia di Avellino. (tutti in provincia di Avellino) e copre un a superficie territoriale totale di kmq 276. Il territorio ricade in parte nell'ambito territoriale del parco regionale del Partenio.
L'attuale zona di produzione della docg Fiano di Avellino nella sua attuale conformazione fu così già descritta nel 1642 dallo storico Fra' Scipione Bellabona nei "*Raguagli della città di Avellino"*.
L'areale del Fiano di Avellino DOCG, si presenta, sotto il profilo delle caratteristiche litologiche del substrato (Servizio Geologico d'Italia, Foglio 185 "Salerno"), notevolmente articolato, stante anche la significativa estensione dello stesso.
La fascia più ampia, quella centrale, che comprende i territori comunali (da nord verso sud) di Grottolella, Montefredane, Avellino, Forino, Contrada, Cesinali ed Aiello del Sabato, è caratterizzata dalle stesse cineriti ocracee e livelli di pomici del II periodo flegreo, alternanti a paleosuoli e materiale detritico sciolto e piroclastiti s.l. con rari livelli tufi tici e piccole pomici dell'areale del Greco di Tufo, o dall'appoggio delle stesse sopra argille, argille marnose e sabbiose, talora con gessi.

Nella fascia occidentale, i territori di S. Angelo a Scala e Summonte vedono la presenza di arenarie con intercalazioni di marne; quelli di Ospedaletto d'Alpinolo, Mercogliano e Monteforte Irpino delle stesse cineriti della fascia centrale, anche in appoggio su calcari.
Più articolata la fascia orientale: quelle stesse cineriti nei territori di Pratola Serra e Manocalzati riposano sopra argille ed argille marnose, talora con gessi ed in quelli di Lapio ed Atripalda sopra argille varicolori con intercalazioni lapidee, che rappresentano anche il solo litotipo presente nelle aree di Montefalcione, Parolise e S. Potito Ultra.
Nei territori di Salza Irpina e Sorbo Serpico, prevalgono nettamente argille marnose e sabbiose ed argille varicolori; in quello di S. Stefano del Sole, la successione litologica è caratterizzata da depositi detritici, che poggiano sopra argille, a loro volta a tetto di calcari. Depositi detritici ed alluvionali affi orano a S. Lucia di Serino e, a tetto dei calcari, a S. Michele di Serino.
Orograficamente, l'assetto morfologico si caratterizza per la presenza e la prevalenza di un'estesa fascia collinare, interposta tra le pendici orientali dei rilievi del Gruppo M. Vergine–Monti di Avella, a ovest, e quelle occidentali del Gruppo Terminio–Tuoro, ad est.
Il primo, dà luogo a dorsali allungate in senso appenninico, le cime più alte delle quali si caratterizzano per presentare forme aspre sui versanti orientali e quote massime che decrescono verso ovest/nordovest. Il secondo, che mostra pareti con le forme maggiormente tormentate sul versante occidentale, degrada più dolcemente verso nord.
L'ampia fascia centrale presenta forme ben più dolci, in quanto modellata in sedimenti facilmente erodibili, che formano un insieme di colline, la quota più alta delle quali si aggira intorno ai 600 metri, con dislivelli rispetto ai fondovalle che raggiungono, al massimo, i 300 metri. L'altro elemento morfologico peculiare, la Piana di Serino, trova il limite occidentale in quelle colline; quello orientale si identifica con la fascia pedemontana del Gruppo del Terminio–Tuoro.
Sotto il profilo idrogeologico, entro l'areale del Fiano di Avellino sono presenti (Aquino *et alii*, 2006) i seguenti complessi: alluvionale; piroclastico; conglomeratico; arenaceo–argilloso–marnoso; calcareo–marnoso–argilloso; argilloso e calcareo.
I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose.
Lo scheletro è presente in misura modesta e formato da frammenti e ciottoli silicei o calcarei. Per contro, i terreni sono decisamente ricchi in argilla, che il costituente più importante, con concertazioni anche fino al 50% della terra fina; in molti casi la frazione argillosa e attenuata da sabbia e limo, presenti in misure notevoli per cui gran parte dei terreni dell'areale risultano argillosi o argillo limosi (terreni pesanti), oppure sabbio-argillosi.
Reazione: Prevalgono i terreni a reazione neutra e sub-alcalina con una punta di pH 8,02.
Calcare totale: In genere debole è la presenza di calcare, trattandosi di terreni formatisi in genere su sabbie plioceniche, su marne eoceniche e terreni neozoici.
Humus: generalmente modeste, con sostanza organica inferiore al 2% e azoto fra 0,5 e 2,46g/kg.
Anidride fosforica assimilabile: Sebbene il contenuto in fosforo totale è di norma bastevole a volte anche esuberante, in relazioni alle rocce madri di origine, il contenuto in fosforo assimilabile è modesto, con tenori che variano da 21 a 70 mg/kg con medie superiori a 35 mg/kg.
In merito alla dotazione potassica, i terreni del Fiano di Avellino, qualunque sia l'origine, sono ben provvisti. I valori di Ossido di potassio scambiabile è ricompreso tra 250-980 mg/kg con valori medi intorno a 450-500 mg/kg
Prerogativa dei terreni è la ricchezza in magnesio scambiale con concentrazioni da 110 a 940 mg/kg. Questo elemento esplica un'azione fortemente positiva sull'attività vegetativa della vite, favorendo sia i processi di lignificazione sia le caratteristiche organolettiche del vino. Altrettanto buona dotazione di boro, rame, manganese e zinco.
La dotazione potassica dei terreni del Fiano di Avellino ed Irpini in generale, qualunque sia la loro origine, è abbastanza elevata. Si riscontrano valori di potassio totale, espresso in termini di K2O mai inferiori a 4,5 -5,0 g/kg, con medie superiori ai 12 g/kg. Il contenuto di potassio scambiabile varia tra i 230 e 1000 mg/kh, con valori medi facilmente superiori ai 500 mg/kg. Nell'areale i terreni a maggior dotazione si riscontrano nell'areale di Lapio e Montefalcione.
Enologicamente l'elevato contenuto di argilla dei terreni del Fiano di Avellino ha influenza positiva sulla qualità delle produzioni, particolarmente durante i periodi di siccità estiva, consentendo una più regolare maturazione delle uve con una buon mantenimento dei livelli di acidità. Altrettanto positiva la ricchezza

in potassio e magnesio scambiabile che conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Le condizioni termiche, idrometriche ed anemometriche che caratterizzano l'areale sono pressoché ideali per un processo di maturazione caratterizzato da gradualità ed equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, consentendo l'ottenimento di produzioni enologiche pregiate. Tale favorevole situazione è chiaramente dovuta alla posizione geografica e all'orografia del territorio.

L'andamento climatico sia dal punto di vista termico che delle precipitazioni è fortemente influenzato dai numerosi ettari di bosco che ricoprono i monti che caratterizzano l'ambiente circostante e che ne sfavoriscono il surriscaldamento. In generale, il clima invernale è rigido, non di rado ci sono precipitazioni a carattere nevoso, come il clima estivo è alquanto mite.

Temperature:

Di numero molto elevato i giorni di sole, abbastanza frequenti le gelate primaverili, talvolta anche tardive. Molto pronunciate le escursioni termiche tra le temperature medie max e min durante il periodo Luglio-Settembre.

Precipitazioni:

Buona la piovosità che di solito nell'arco dell'anno raggiunge, anche se di poco i 1100 mm. La distribuzione delle piogge, si addensa nell'autunno-inverno concentrando ben oltre il 70% delle precipitazioni con un periodo estivo particolarmente asciutto con in media il 6% del totale delle precipitazioni.

Venti: i venti dominanti sono quelli meridionali e sudoccidentali, umidi e tiepidi. Per la sua ubicazione e la sua orografia, l'area ha una protezione verso i venti orientali mentre e esposta a quelli di origine tirrenica. Ne consegue che l'area è protetta dai venti freddi del quadrante nord-est, mentre nessun ostacolo è frapposte alle correnti umide dei quadranti occidentali e meridionale.

Fattori umani

La coltivazione della vite nell'area è antica e connessa allo presenza del fiume Sabato che attraversa le formazioni collinari che la caratterizzano e deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era *Sabus*(Cat. apd. DYONIS, II, 49; LIB. VIII, 41) o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus (Livio).

Nella zona di origine il comune di Lapio, sito nelle colline ad Est di Avellino ad un'altitudine di 590 m s.l.m., è ritenuto luogo che spiega la possibile origine "nativa" del vitigno come si reperisce anche in una pubblicazione del 1642 del frate Scipione Bella Bona dal titolo: «Ragguagli della città di Avellino», nella quale l'autore, parlando dell'antica Avellino, racconta che presso i suoi confini esistevano tre castelli di cui uno a Monteforte, un altro a Serpico ed il terzo situato nell'area agricola detta *Apia* (oggi Lapio) dove si produceva il vino chiamato Apiano.

Per questa DOP, la centralità produttiva e l'importanza vinicola del villaggio di Lapio è confermata da una nota del 5 novembre del 1592, indirizzato al Capitano di Montefusco, capitale del Principato d'Ultra – coincidente in larga parte all'odierna provincia di Avellino - : "L'Università ha ottenuto Regio Assenso, su la gabella del vino per far pagare 4 carlini per ogni soma che entra nella terra. Ora molti particolari di Lapio portano il vino, ma non vogliono pagare perché dicono di venderlo al minuto. Il Capitano li costringa al pagamento."

Testimonianza della presenza costante della vite quale sostentamento economico delle popolazioni locali è data dalla bibliografia che tratta dell'evoluzione sociale ed economica dell'area nel periodo a cavallo del medioevo e l'ottocento.

Nel XIX secolo l'attività vitivinicola dell'intera provincia, con una produzione superiore a un milione di ettolitri largamente esportati, e dell'area del Fiano di Avellino, sono l'asse economico portante dell'economia agricola degli anni e del tessuto sociale tanto da portare alla costruzione della prima strada ferrata d'Irpinia, da lì a poco chiamata propriamente "ferrovia del vino", che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle Colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei. In particolare nell'area del Fiano, ancora oggi, sono presenti le stazioni ancora esistenti di: Avellino e Lapio.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura & Enologia di Avellino che sarà l'artefice della diffusione del Fiano nell'hinterland di Avellino e in tutta l'area della media valle del Sabato.

La presenza della Scuola, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola Avellinese a divenire uno delle prime provincie italiane per produzione ed esportazioni di vino, principalmente verso la Francia, come le fonti dimostrano.
Di conseguenza si genera lo sviluppo di un forte indotto con lo sviluppo di officine meccaniche specializzate nella costruzione e commercializzazione sia di pompe irroratrici e attrezzature specialistiche per la viticoltura sia di sistemi enologici.
A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni del Fiano di Avellino viene riconosciuto in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo:
Nel 1882 il direttore della Scuola Enologica di Avellino Michele Carlucci, renderà pubbliche le "osservazioni fatte in 14 di vinificazione in separazione dell'uva Fiano e i metodi di vinificazione per essa sviluppati in onore colla richiesta commerciale".
Nel 1956, l'Office International du Vin pubblica integralmente lo studio ampelografico sul Fiano di Violante e Ciarimboli, i quali confermano: "è vino del vitigno coltivato nelle provincie meridionali e specialmente nell'avellinese fino dai tempi antichi".
Gli stessi autori, nel 1950, riferiranno che la produzione del Fiano è tra quelle che ha subito la maggiore contrazione dopo l'invasione fillosserica e che la coltivazione del vitigno si e ridotta ad appena 2 ettari in coltura specializzata e 53 ettari in coltura promiscua con una produzione complessiva di circa 1000 quintali di uva. Gli stessi altrettanto evidenziano che la coltura è in progressiva contrazione e individuano la causa nella bassissima produttività del vitigno e della bassa resa per in vino (60-63%).
Nel 1970, in base ai dati del catasto viticolo, la superficie coltivata era di appena 17 ettari in coltura specializzata e 10 in coltura promiscua. Oggi la superficie coltivata a Fiano per la produzione a Fiano di Avellino di oltre 560 ettari per una produzione potenziale di 39.000 hl ed una effettiva di circa 23.000 hl con una resa uva/vino del 65-70%.
La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, è la spalliera, con potature a guyot e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, negli ultimi trentennio, ha progressivamente soppiantato l'antico "Sistema Avellinese". Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00.
Relativamente alle forme di allevamento l'obiettivo della qualità, ha indotto i produttori a realizzare impianti ad alta densità e meccanizzabili e negli anni tali produzioni si sono modificate sempre più a favore della qualità, aumentando significativamente il numero di viti per ettaro e con una resa produttiva tra gli 80-100 ql/Ha.

Fattori storici

Di fondamentale rilievo i fattori storici – antropologici legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino FIANO DI AVELLINO.
La viticoltura nell'area di produzione del FIANO DI AVELLINO ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori romani i quali diedero primo impulso alla millenaria coltivazione della vite nell'antico Sabazios e delle popolazioni native locali.
Antico vitigno meridionale, la cui coltivazione risale all'epoca romana. Si ritiene originario della zona di Lapio, sulle colline ad est di Avellino anticamente chiamata Apia.
II frate Scipione Bella Bona, nel 1642, nei suoi "Raguagli della città di Avellino", scriveva: "In detti tempi in tre luoghi tre Castelli per difesa della lor città teneuanoI'Auellinesi, uno doue è hora Monteforte; onde fu poi edificata la terra, e quasi da quei primi secoli di pace: l'altro nel Monte chiamato Serpico, doue parimente furono fatti edifici, e fatta Terra da per sé, nelli suoi tenimenti edificati S. Stefano, e Sorbo, come si disse; ed il terzo, cue è ora I'Apia, vicino al Monastero di S. Maria dell'Angioli nel luogo detto gli Mormori. In quel luogo, e quasi in tutto il territorio d'Avellino si produceva il vino detto Apiano, do' Gentili Scrittori lodato, e tanto in detto luogo, quanto in questa Città sin hora vi si produce, e per corrotta fauellachamatoAfiano, e Fiano; il nome d'Apiano, dall'Ape, che se mangianolluve, gli fu dato".
Così il termine "Fiano" deriverebbe da "Apiana", uva già conosciuta e decantata dai poeti latini. Tale termine avrebbe subito modificazioni nel tempo, trasformandosi in "Apiano" prima, "Afianti" poi e, successivamente, "Fiano".
Fonti fanno risalire l'origine del termine "Apiano" dall'area agricola "Apia", l'odierna Lapio; come pure si fa rilevare che la parola "Apiano" può derivare da "Api", tenendo conto della facilità con cui le api, attratte dalla dolcezza degli acini, attaccano il grappolo.

Se l'antica Lapio era il principale centro di produzione, Montefusco rappresentava il mercato più importante, in quanto era capitale del Principato UItra ed era direttamente interessato alla costruzione della via che unisce la Puglia alla Campania. Una conferma risale al 5 novembre 1592 in una nota indirizzata al Capitano di Montefusco: "L'Università ha ottenuto Regio Assenso su la gabella del vino per far pagare carlini 4 per ogni soma che entra nella terra. Ora molti particolari di Lapio portano il vino, ma non vogliono pagare perché dicono di venderlo al minuto. II Capitano li costringa al pagamento, non siano molestati per l'acquata da essi ottenuta aggiungendo acqua alle vinacce non del tutto premute, da servire per uso di famiglia; su questa non è imposta gabella alcuna".
Anche nella prima metà del XII secolo il vino Fiano era già molto apprezzato. Infatti nel registro di Federico II, nell'epoca in cui fu a Foggia, c'è un passaggio in cui vengono riportati gli ordini per l'acquisizione di tre carichi di vini: il Greco e il Fiano.
Documenti risalenti al XIII secolo, fanno rilevare l'ordine impartito da re Carlo II d'Angiò al proprio commissario, Guglielmo dei Fisoni, di trovare 1600 viti di fiano da spedire a Manfredonia, a) fine di piantarle nelle proprie tenute.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Categoria Vino (1).

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad Sud-Est/Sud-Ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione del Fiano di Avellino, iniziata in epoca antica e portata al rango di vera attività socio-economica con l'avvento dell'Impero Romano, è attestata da numerosi manoscritti e fonti storiche, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Fiano di Avellino".
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni tecniche di coltivazione della vite e le competenze enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso processo scientifico e tecnologico.

Categoria Vino Spumante (4).

Le caratteristiche sopra descritte, per quello che riguarda l'orografia, la composizione dei suoli, le peculiarità climatiche della zona di produzione e le condizioni di coltivazione, sono idonee alla produzione di uve adatte alla realizzazione di vini spumanti.
Il vitigno Fiano in questo ambiente fornisce uve che, raccolte al momento opportuno, generano vini base per la spumantizzazione con un ottimo equilibrio tra acido malico e acido tartarico, esprimendo intense note fresche floreali e fruttate, nonché spiccata sapidità.
D'altronde è tradizione consolidata nel territorio della DOCG "Fiano di Avellino", la produzione di vini spumanti secondo il metodo della rifermentazione in autoclave e in bottiglia, per i quali è consuetudine della zona attuare rifermentazioni con tempistiche differenti di affinamento, posticipando talvolta l'immissione al consumo del vino al fine di ottenere alcune caratteristiche specifiche, quali sentori più ampi e complessi, perlage fine e persistente o maggiore equilibrio gustativo, tipiche delle versioni "riserva".
Negli ultimi 10 anni si è particolarmente diffusa l'elaborazione dei vini spumanti a base di uve Fiano in provincia di Avellino, che vede un crescente numero di produttori e di quantità prodotte ascrivibili ai prodotti vitivinicoli della categoria Vino Spumante.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Categoria Vino (1).

I vini di cui il presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne da una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente pedo-climatico.
In particolare i vini Fiano di Avellino presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi armonici e gradevoli del vitigno di origine e delle relative tecniche di vinificazione quale evidenza dell'interazione vitigno-ambiente-uomo.
Per il Fiano di Avellino si individuano quattro "terroir" di elezione dove le caratteristiche varietali del vitigno Fiano si esprimono, seguendo un comune filo conduttore, con accenti e sfumature peculiari a seconda di altimetria, esposizioni e composizione dei terreni.
Lapio: si ottengono vini ricchi di struttura in gradi di esprimere doti non comuni di acidità e mineralità. La spiccata connotazione aromatica, poi, fa sì che i vini Fiano di Avellino ottenuti in queste zone assomiglino non di rado a veri e propri vini di montagna.
Summonte: terreni difficili da lavorare. I vini offrono concentrazione, potenza con note corredo fruttato e poco minerale. Vini potenti e dotati, ripeto, di un notevole corredo fruttato.
Montefredane: collina argillosa e cretosa che esalta le note minerali che caratterizzano vini di ottima longevità ormai dimostrata.
Fascia collinare ad est di Avellino non può identificarsi con un solo comune essendo numerosi i centri interessati alla produzione. Qui i terreni sabbiosi regalano note tipiche di nocciola tostata che richiamano un carattere affumicato di origine non minerale. Vini pronti nel medio periodo.
Il Fiano di Avellino rappresenta la punta di diamante dell'enologia bianca meridionale: acidità e finezza sono le due caratteristiche che lo rendono appetibile per la grande massa dei consumatori mentre gli appassionati lo apprezzano per la sua incredibile propensione all'invecchiamento.
La tradizione viticola di questa area in provincia di Avellino ha radici profonde e consolidate da un notevole e continuo apporto tecnico scientifico e da un impegno esemplare dei produttori che, con costanti risultati colturali e tecnologici di rilievo, hanno contribuito a migliorare la qualità e a diffondere ed a far affermare i vini Fiano di Avellino sui mercati nazionali e internazionali.

Categoria Vino Spumante (4).
L'orografia collinare del territorio di produzione, l'esposizione e l'altitudine dei vigneti, e la particolare vocazione della zona alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La coltivazione della vite nella zona rappresenta una vera e propria viticoltura di collina e in alcuni casi di montagna, che conferisce alle uve requisiti qualitativi ottimali anche nelle raccolte anticipate destinate alla produzione di vini base spumante.

Da secoli in zona era anche praticata la spumantizzazione dei vini con fermentazione naturale in bottiglia, per ottenere i vini delle ricorrenze. Storicamente sono proprio gli spumanti d'Irpinia a fregiarsi di una forte tradizione per questa bella, elitaria e appassionante branca dell'enologia che vive tra tecnologia e perfezione estetica.
Il territorio su cui si sviluppa la DOCG "Fiano di Avellino" è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini come testimoniano le descrizioni precedenti.

Le testimonianze storiche e recenti di produzione, le caratteristiche dei suoli e il clima temperato con buone precipitazioni e significative escursioni termiche fra il giorno e la notte, permettono di mantenere inalterato il corredo aromatico e di esaltare il quadro acido delle uve, consentendo di ottenere vini più freschi e longevi, particolarmente adatti alla spumantizzazione. Tali prerogative, combinate con le peculiarità genetiche della varietà Fiano coltivata in questo ambiente, sono in grado di esprimere produzioni di pregiati vini spumanti, caratterizzati da freschezza, eleganza, complessità, marcata sapidità e persistenza gustativa, tipiche della zona.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.