



Fiano

Origine e cenni storici

Antico vitigno meridionale, la cui coltivazione risale all'epoca romana (Carlucci, 1907). La parola *Fiano* sembra derivi da Appiano, varietà di mela, o da Apia, ora Lapia, località dell'Avellinese, zona di cui potrebbe essere originario. Nel XII secolo venne diffuso dagli Angioini in Puglia dove ebbe notorietà rilevante. Nel registro di Federico II di Svevia, vissuto nel XIII secolo, è annotato un ordine per tre "salme" di Fiano. Anche Carlo D'Angiò doveva amare il vino al punto di impiantare nella propria vigna reale ben 16.000 viti di *Fiano*. Le fonti letterarie: Acerbi (1825), Gasparrini (1844), Semmola (1848), G. Froio (1875).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Fiore Mendillo, Fiana o Foiano, Latina Bianca.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È uno dei più importanti vitigni campani coltivato prevalentemente nella provincia di Avellino, rappresenta la viticoltura irpina. Trova la sua diffusione pure nella provincia di Benevento, in Puglia, nelle regioni del centro e in particolare nelle Marche. Le DOC più rappresentative sono *Fiano di Avellino* in Campania e *Martina Franca* in Puglia.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso di colore biancastro.

Foglia adulta media, di forma orbicolare, trilobata a volte pentalobata. Lembo piano con bordi revoluti. Pagina superiore liscia, quella inferiore cotonosa.

Grappolo di medie dimensioni, piramidale, mediamente serrato, con un'ala ben sviluppata.

Acino medio, ellissoidale. Buccia scarsamente pruinoso, coriacea, di colore giallo dorato con sfumature ambrate nella parte rivolta al sole.

Fenologia

Germogliamento: medio

Fioritura: media

Invaiaatura: media

Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici		Acinellatura dolce	
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni sciolti, profondi e freschi, di origine vulcanica, adattandosi comunque con buoni risultati anche a terreni un po' più pesanti. Con alti carichi produttivi, necessita di irrigazioni durante la stagione estiva. Si adatta bene alle forme di allevamento a spalliera ed in particolare al guyot. I risultati migliori si hanno con fittezze d'impianto medie (4000 ceppi/ettaro). Esige gestione della chioma ottimale in quanto se i grappoli sono molto esposti tende a dare acini eccessivamente ambrati.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile alla peronospora e particolarmente sensibile all'oidio, soprattutto nel periodo di fioritura. Buona la resistenza a botrite e marciumi e sopporta bene la permanenza in pianta.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	2,95-3,5	6,0-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Può dare prodotti freschi o di buona struttura a seconda delle gestioni agronomiche.

Il vino di colore giallo paglierino, presenta sentori di fiori bianchi e frutta gialla spesso completati con profumo di nocchie tostate. Eccellente vino da pesce con predisposizione alla spumantizzazione. Può dare prodotti importanti complessati con eventuali passaggi in barrique. All'invecchiamento presenta evoluzioni interessanti con profumi terziari idrocarburi.

Viene prodotto in purezza o tagliato con vini di *Greco* e *Coda di Volpe*. È in fase di espansione al di fuori della zona d'origine, in molte zone dell'Italia centro-meridionale e insulare.