

FIANO DI AVELLINO

Denominazione

Fiano di Avellino DOCG

Vitigno

100% Fiano

Ubicazione vigneti

Lapio e Montefalcione

Esposizione ed altitudine

Sud Ovest 550mt s.l.m.

Natura del terreno

Argilla, calcare

Allevamento della vite

Spalliera e raggiera Guyot

Densità di piantagione

3.000 piante per ettaro

Età media della vite

20 anni

Resa per ettaro

70 quintali per ettaro

Vendemmia

Fatta a mano a metà Ottobre

Quantità media bottiglie

6.000

Formato della bottiglia

0,75 l

Grado alcolico

Generalmente 13°

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Tecnica di vinificazione:

Solo il miglior mosto fiore viene usato per questo nostro Fiano di selezione. Viene fermentato con grande cura in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati. Il vino riposa poi sulle fecce per sei mesi, per dare complessità e struttura. La trasformazione malolattica avviene parzialmente dipendendo dall'acidità naturale della vendemmia. Prima di essere imbottigliato, il vino viene leggermente filtrato e conservato a temperatura di cantina finché non viene giudicato pronto per il mercato.

Descrizione organolettica:

Il vino è cristallino, giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso intenso e complesso, con note di tiglio, gelsomino, pera e frutto della passione. Un vino fresco e abbastanza sapido, che rilascia al palato delicate note di agrumi, fiori e miele. Estremamente seducente, rimane di facile beva malgrado la sua complessità.

Abbinamento:

Ideale come aperitivo. Particolarmente appropriato con il sushi e pesce crudo in genere, carni bianche nonché cucina esotica. Sorprendente anche accompagnato ai dolci.

Curiosità:

Prodotto in 6000 bottiglie ad annata. In uno dei vigneti di provenienza del nostro Fiano, viene utilizzato ancora il tradizionale sistema di allevamento a raggiera, che consiste nell'incrocio dei rami di due ceppi di vite piantati a coppia. Questo sistema, ormai in disuso, può portare belle sorprese in fase di resa e qualità dell'uva prodotta.

