



Alimata Fiano di Avellino docg

Alimata è il nome della contrada del comune di Montefredane in provincia di Avellino che si incontra salendo verso il paese sul versante della collina che guarda ad est. Qui, a 350 metri slm, si trova la nostra vigna di due ettari dove coltiviamo l'uva che utilizziamo per questo vino. I terreni sono composti da argille molto tenaci su base marnose. La vinificazione è semplice ma sviluppata su tempi lunghi: avviene in tini di acciaio dove affina sulle fecce fini per dodici mesi e ulteriori dodici mesi di affinamento li effettua in bottiglia. Tutto questo per esprimere l'eleganza che contraddistingue i Fiano di questa zona.



Wine Enthusiast

2012 - 92/100
2013 - 94/100
2014 - 93/100
2015 - 95/100
2018 - Il posto nella top ten dei bianchi

Wine Advocate

2013 - 88/100
2015 - 90+/100

James Suckling

2016 - 92/100

Slow Wine

2010 - Grande Vino
2013 - Grande Vino

Gambero Rosso

2010 - Tre Bicchieri
2015 - Tre Bicchieri

Bibenda

2013 - Cinque grappoli

WOW Civiltà del bere

2018 - Medaglia d'oro