



Ventidue Fiano di Avellino docg

Bisogna percorrere ventidue chilometri per giungere nel territorio del comune di Lapio partendo dalla nostra cantina. Le uve Fiano percorrono questa distanza dopo un'attenta selezione, partendo da una vigna di un ettaro posta a 450 metri s.l.m. su terreni argillo-calcarei e ricchi di arenarie gialle. Giunte in cantina vengono delicatamente lavorate con una breve macerazione sulle bucce in pressa per poi affinare prima dodici mesi sulle fecce fini in tini di acciaio e poi per dodici mesi in bottiglia. Il nostro omaggio al fulcro della storia del Fiano di Avellino.



Wine Enthusiast

2013 - 93/100
2014 - 93/100
2015 - 93/100

Wine Advocate

2013 - 89/100
2015 - 90/100

James Suckling

2016 - 91/100

Decanter Wine Awards

2015 - 86/100

Slow Wine

2016 - Grande Vino

Gambero Rosso

2013 - Tre Bicchieri
2016 - Tre Bicchieri

Bibenda

2013 - Cinque Grappoli
2015 - Cinque Grappoli