

Scheda tecnica



Peso 1,3 Kg
Formato 750ml, 1,5l

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 s.l.m. 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.



Tipologia: vino bianco

Denominazione: Fiano di Avellino Docg – Dop

Vitigno: Fiano 100%

Prima annata: 2009

Provenienza delle uve: Montefredane (Avellino)



Altitudine: 350 m slm

Sistema di allevamento: controspalliera, guyot

Sesto di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa uva: 60 q/ha

Caratteristiche del suolo: argilloso marnoso molto compatto in superficie con una buona presenza di scheletro



Vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione: decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione in acciaio. Sosta di 12 mesi sulle fecce fini e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a 16 °C

Imbottigliamento: ottobre dell'anno successivo alla vendemmia



Note di degustazione e abbinamenti

Colore: bel giallo brillante con tenui rifrazioni verdi

Naso: un vino dal naso sorprendentemente fine ed elegante giocato tutto su sottili ma persistenti note di erba appena falciata, ortica, mela verde, bacche di ginepro. Sullo sfondo, un forte impatto minerale di gesso e pietre bagnate, rende questo vino complesso e persistente

Palato: elegante e ricco al contempo. Grande dinamicità tra morbide sensazioni alcoliche e una vibrante acidità. Lunga la persistenza aromatica.

Abbinamenti consigliati: perfetto con carpaccio di pesce crudo e/o affumicato e ostriche

Piatti da abbinare: gamberoni allo zafferano, Carpaccio di spigola, Pasta all'olio "nuovo" con verdure di campagna, Gamberoni alla brace, Spaghetti ai ricci di mare, Triglia in crosta di nocciole, Carbonara di pesce spada affumicato