

Scheda tecnica



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

BOSCO SATRANO FIANO DI AVELLINO DOCG

Le uve Fiano utilizzate per produrre questo vino provengono da una vigna di un ettaro che dall'alto sovrasta la nostra cantina nel comune di San Michele di Serino in provincia di Avellino, in Contrada Bosco Satrano. 4400 viti piantate nel 2009 coltivate con i principi dell'agricoltura biologica, allevate a guyot su terreni argillosi calcarei a 510 metri s.l.m. Un vigneto esposto a Nord/Ovest, che guarda il Monte Partenio, ci regala ogni anno uva di grande qualità e unicità. La vinificazione avviene interamente in tini di acciaio per poi affinare sulle fecce fini per 12 mesi negli stessi tini di vinificazione e 12 mesi in bottiglia.



Tipologia: vino bianco

Denominazione: Fiano di Avellino Docg – Dop

Vitigno: Fiano 100%

Prima annata: 2017

Provenienza delle uve: San Michele di Serino (Avellino)



Altitudine: 510 m slm

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 4400 ceppi/ha

Resa uva: 60 q/ht

Caratteristiche del suolo: argillosi calcarei



Vendemmia: ultima settimana di settembre

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 paglierino brillante

Naso: ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Profumi di agrumi, ananas, pesca bianca ben bilanciati tra di loro

Palato: fresco e appagante; riuscito equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed asciutto.

Abbinamenti consigliati: si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e della cucina vegetariana

Piatti da abbinare: spaghetti con le zucchine e menta; timballo di cappellini ai formaggi; minestra con patate; pasta con i broccoli; carciofi imbottiti; calamari arrostiti; ravioli con le sarde