

Scheda tecnica



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

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 argillosi 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.



Tipologia: vino bianco

Denominazione: Fiano di Avellino Docg – Dop

Vitigno: Fiano 100%

Prima annata: 2009

Provenienza delle uve: Lapio (Avellino)



Altitudine: 450 m slm

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 4500 ceppi/ha

Resa uva: 60 q/ha

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo con presenza di banchi tufacei



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: giallo paglierino intenso e brillante

Naso: ricco e intenso. Profumi di pesca, mela Golden, pera acerba, fichi bianchi, salvia e rosmarino, intarsiato di note affumicate e sentori di miele di zagara

Palato: morbido, rotondo, energico e pieno. Il suo perfetto equilibrio tra una bella acidità e l'alcol è reso ancor più appagante da una fresca sapidità

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, per accompagnare verdure fritte e crocchè

Piatti da abbinare: arancine bianche e rosse; calamari e gamberi fritti; spaghetti al pesto; tagliolini con bottarga; lasagnetta di funghi porcini e ricotta di pecora