ACQUISTATO IL .....

Fiano di Avellino DOCG 2014



Che spettacolo di Fiano!

Ecco la risposta di Ilaria Petitto alla difficilissima annata 2014: una bomba di Fiano di Avellino, preciso e centrato, bellissima espressione del territorio irpino. Il corredo olfattivo si sviluppa su note che richiamano la frutta tropicale e il gelsomino, e in bocca l'assaggio è teso e vibrante. Uno spettacolo!

Montefalcione è uno dei comuni in provincia di Avellino dove si producono le tre DOCG Irpine: Fiano di Avellino, Taurasi e Greco di Tufo. Qui ha sede Donnachiara. Il suo Fiano, come tutti i bianchi prodotti in azienda, è vinificato e affinato solo in acciaio: equilibrio, finezza e freschezza sono le parole chiave che lo rendono indimenticabile. Il nome "Donnachiara" si ispira a Donna Chiara Mazzarelli Petitto, nobildonna che più di un secolo fa, nel gestire l'attività agricola di famiglia, per prima ha intuito il potenziale della viticoltura, valorizzandola con grande capacità. La nuova cantina è stata inaugurata nel 2005, e oggi alla guida dell'azienda c'è la nipote Ilaria Petitto (supportata dalla madre Chiara): studi di diritto nel cassetto e il desiderio, realizzato, di seguire le orme della nonna con la stessa passione e determinazione. Le energie alla cantina sono fornite interamente dal sole, attraverso impianti di pannelli fotovoltaici, anche l'acqua viene riciclata, attraverso l'impianto di raccolta e fitodepurazione dell'acqua piovana. Il logo aziendale è la versione stilizzata dello stemma di famiglia. Gli ettari vitati sono 23, e la viticoltura è di tipo convenzionale. Si producono Fiano di Avellino, Taurasi e Greco di Tufo, oltre ai tradizionali Aglianico e Falanghina, a cui si è aggiunto il Coda di Volpe a partire dalla vendemmia 2011. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 200.000.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-sudEst, 600 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Fiano di Avellino 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Fermentazione a temperatura di 6-8° per circa 90 giorni; affinamento in bottiglia 6 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso di frutta tropicale e fiori bianchi; bocca dritta e vibrante

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821