ACQUISTATO IL .....

Fiano del Sannio DOP Genius Loci 2015

Il bianco per i più esigenti

Greco, Falanghina e Fiano; nel trio delle meraviglie campano, il Fiano è il più importante. Infatti, grazie alla sua struttura, quest'ultimo è quello che meglio si adatta ad un maggiore affinamento e sa soddisfare anche i palati più esigenti. Non farti scappare questo meraviglioso Fiano dell?Azienda Terre Stregate, saprà darti grandi soddisfazioni!

Il Sannio è sicuramente una delle zone più vocate per la produzione di vini bianchi. È un territorio che nel nostro viaggio alla scoperta delle piccole realtà artigianali stiamo conoscendo e apprezzando sempre più, anche grazie all?Azienda Terre Stregate, che ci ha letteralmente ammaliato con i suoi bianchi. E te li vogliamo svelare tutti, dopo il Greco Aurora che ci ha colpito con i suoi profumi floreali e leggermente fruttati, arriva il Fiano Genius Loci, un vino con un corpo più importante, che sa accompagnare perfettamente piatti più saporiti. Il nome ?Terre Stregate? deriva dalla credenza popolare secondo la quale le streghe sono nate a Benevento. Seguendo la leggenda esse amavano riunirsi intorno ad un pentolone fumante sotto un albero di noce nei pressi del fiume Calore, nei dintorni della città di Benevento. Azienda con radici storiche, oggi Terre Stregate coltiva 22 ettari di vigneti in proprietà e punta tutto su varietà autoctone del Sannio Beneventano come la Falanghina, il Greco, il Fiano e l?Aglianico.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso, ricco di scheletro
Esposizione	Sud-Est, 400-500m s.l.m.
Allevamento	Cortina bassa con potatura a guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Campania
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro due anni
Abbinamento	Ottimo in abbinamento a piatti di pesce, ma lo consigliamo anche per un fresco aperitivo
Vinificazione	Criomacerazione in acciaio inox a bassa temperatura (0-5°C) per 24 ore; fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (15-18°C) per circa 20 giorni; Maturazione sulle fecce nobili per 4 mesi; affinamento 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Paglierino scarico, naso ricco di sentori di rosa, pesca bianca, bocca di discreto corpo, morbida.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821