



ACQUISTATO IL

Fiano di Avellino DOCG

2017

Fiano da impazzire



Una citazione classica per iniziare a parlare di questo Fiano di Avellino DOCG proposto da Nativ: secondo Plinio il Vecchio a produrre l'antenato di questa denominazione erano le uve Apiane, così chiamate per la dolcezza che le caratterizzava, suscitando l'interesse delle api. Di quell'antica origine resta un saldo legame con il territorio, un profilo aromatico che non nasconde un'anima fruttata e zuccherina, una leggerezza che non va certo confusa con assenza di carattere. Il Fiano di Avellino DOCG Nativ è di un giallo acceso, quasi dorato; bouquet che apre a note di biancospino e pesca, fruttato e armonioso. Al palato ha buona acidità, è fresco, bilanciato, di buona struttura. Stuzzicante con un assaggio di formaggi, meglio se freschi, irresistibile quando in tavola arrivano piatti che profumano di mediterraneo.

Già nel nome, Nativ, è sottolineata la relazione fondante con la terra, con le produzioni autoctone dell'Irpinia. Nata dall'incontro di due anime affini, l'enologo di fama internazionale Mario Ercolino e Roberta Pirone, specializzata in scienze dell'alimentazione, Nativ si presenta come esplorazione dei sapori campani del vino: 3 Cru, vini aromatici, vini DOC e DOCG e un'intera linea IGT. Realtà affermata, ben nota anche oltre i confini nazionali, vanta un catalogo non affollato, ma di certo espressivo. Un bel viaggio per appassionati del vino curiosi di assaporare vini che sappiano risuonare di suggestioni territoriali.

La Vigna

Terreno	Terreno profondo, di origine vulcanica, ricchi di minerali
Esposizione	500m.s.l.m.
Allevamento	Controspalliera allevata a guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Fiano d'Avellino 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Mozzarella di Bufala

Vinificazione Le uve sono vendemmiate nella seconda decade di ottobre. I grappoli sono soggetti a pigiatura soffice con seguente pressatura. Seguono illimpidimento statico e fermentazione. Affinamento in acciaio, seguito da affinamento in bottiglia.

Sensazioni Dal colore giallo dorato, al naso rivela note di ananas, pere, biancospino con sottofondo di nocciola e mela. Al palato è pieno, fresco, morbido, sapido con una buona acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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