ACQUISTATO IL .....

"Radici" Fiano d'Avellino DOCG 2024 2024



Un grande fiano che non teme di invecchiare

E' un bianco del territorio, ottenuto da una vinificazione attenta di uve fiano in purezza. E' un bianco ma, come tutti i grandi vini, non teme di aspettare qualche anno in cantina. C'è addirittura chi sostiene che potrebbe tranquillamente attendere fino a 20 anni, come un grande Barolo o magari un Taurasi, che è considerato il Barolo del Sud. Ciò che è certo è che questo Radici, Fiano di Avellino DOCG, è un vino che non lascia mai indifferenti. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino carico. Al naso è incredibilmente intenso, con note di frutta dolce a polpa bianca, frutta tropicale e miele, poi agrumi e fiori. In bocca è fresco e morbido. Ricco, fruttato e praticamente infinito. Il difficile, in questo caso, è trovare un piatto giusto in grado di tenergli testa.

Difficile pensare alla Campania del vino senza fare riferimento alla cantina Mastroberardino che è una delle più antiche e importanti realtà produttive della regione. Risale addirittura al 1878 quando venne fondata da Angelo Mastroberardino ad Atripalda, alle porte di Avellino. Dopo il disastro della fillossera, la famiglia si impegnò in un lungo processo di riscoperta e soprattutto di valorizzazione dei grandi vitigni autoctoni e delle tipicità dell'Irpinia, convinti di poter avere successo non solo in Campania e in Italia ma in tutto il mondo. Scommessa vinta! Mastroberardino è oggi, infatti, una grandissima realtà che può contare su oltre 250 ettari vitati, divisi in diverse tenute, sparse nelle aree più vocate della regione. E tra i suoi vini si trovano alcune delle etichette campane più premiate dalla critica enologica internazionale.

La Vigna

Terreno	terreno franco sabbioso profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato
Esposizione	Esposizione Sud-Ovest 550m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	fiano d'avellino 100%
Gradazione	13%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Pronto con longevità oltre i 10 anni
Abbinamento	antipasti:minestra di legumi, carni bianche e frutti di mare; primi piatti: risotto ai funghi e tutti i piatti a base di pesce; secondi piatti pesce al forno, fritture , carni bianche e formaggi molli
Vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Sentori di abicocca, pera, mela, mandorla, agrumi con note di salvia e sentori minerali

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