



ACQUISTATO IL

"Pietracalda" Fiano di Avellino Riserva DOCG 2023

2023

Il Fiano delle grandi occasioni

*Svinando*

La Vigna

Terreno	Strati superficiali a tessitura franco-argillosa.
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	fiano di avellino

Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni

Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	12 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti bâtonnage e 3 mesi in affinamento in bottiglia.

Sensazioni	Il colore è giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.
-------------------	---

Se la serata (gastronomica) si preannuncia al top, il vino che andiamo a scegliere deve essere all'altezza. Con i crostacei, tanto per fare un esempio, la scelta deve ricadere su un bianco che abbia personalità e quella punta di freschezza e sapidità in grado di fare da contro altare alla sottile dolcezza della loro carne bianca. Ma lo stesso vale per il polpo che, quando è preparato a regola d'arte, resta morbido e delicato. Se l'occasione è giusta, il vino da scegliere è questo. Fiano al 100%, proposto da Feudi di San Gregorio nella sua linea delle Selezioni. Colore giallo paglierino intenso, al naso rivela profumi eleganti che spaziano dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta e perfino al cedro candito. In bocca, invece, queste gradevoli sensazioni fruttate vengono bilanciate da una viva freschezza e una punta di mineralità. Davvero un bel vino. Uno di quelli che alla fine del pasto, in genere, fatica ad arrivare. Meglio dunque averne una bella scorta.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E' nato così? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

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