



ACQUISTATO IL

"Asterias" Fiano Paestum IGT 2021

2021

Vino generoso e sapido



Asterias, in greco, significa stella marina. E' il primo bianco prodotto dall'azienda Tempa di Zoè ed è ottenuto da uve Fiano in purezza. Prende ispirazione dal Monte Stella, un massiccio che sorge nel Parco Nazionale del Cilento e che domina sul vigneto da cui provengono le uve con cui è prodotto questo vino. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio previa pressatura soffice, al termine della vinificazione matura per almeno sei mesi, parte in serbatoi di acciaio e parte in botti di rovere francese. Fiano proveniente dalla costa, si rivela un vino generoso e sapido. Al naso richiama immediatamente gli agrumi e la pesca bianca, con delicate nuance di camomilla e miele. In bocca, invece, è fresco, sapido e molto lungo, offrendo una perfetta corrispondenza tra naso bocca. E' il vino ideale per accompagnare pranzi e cene a base di pesce. Ma per chi al mare preferisce la campagna, anche un semplice tagliere di formaggi freschi potrà regalare grandi soddisfazioni.

Quattro vigne e quattro soci sono le fondamenta del nuovo progetto Tempa di Zoè che coinvolge la cantina campana Feudi di San Gregorio, Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis. Le vigne, situate nel comune di Torchiara, inizialmente si estendono su 2 ettari vitati ad Aglianico, dai quali, fin dal 1997, viene prodotto Zero, rosso importante e unico nel suo genere. A questi si aggiungono nel 2015 e 2016 i nuovi impianti di Aglianico e di Fiano per un totale di circa 5 ettari. Il 2018 segna un anno di svolta per il progetto, grazie alla realizzazione della cantina di vinificazione situata ad Agropoli, in località San Pietro e circondata da vigneti.

La Vigna	
Terreno	argilloso calcareo flisch cilentano
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Fiano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	6 mesi per il 75% in serbatoi di acciaio e il 25% in botti di rovere francese
Sensazioni	Fiano costiero generoso e sapido, impatto fruttato di agrumi e pesca bianca, nuance di camomilla e miele. Al palato fresco, sapido, assai lungo con perfetta corrispondenza naso bocca.

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