ACQUISTATO IL .....

Fiano Sannio DOC 2021 2021

Piacevolmente fresco

Nasce da una vinificazione in purezza di uve Fiano, provenienti dai vigneti aziendali di Torrecuso, in provincia di Benevento. Siamo nel cuore del Sannio campano, dove la vite viene coltivata praticamente da sempre. Le uve, giunte a perfetta maturazione, vengono vendemmiate a mano alla fine di settembre. La lavorazione ha inizio subito dopo il loro arrivo in cantina e prevede l'uso di soli contenitori di acciaio, con rigoroso controllo della temperatura. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con evidenti sentori di frutta a polpa bianca e nocciola tostata. In bocca, poi, si scopre un bianco caratterizzato da una piacevole freschezza, dovuta soprattutto alla naturale acidità del vino, ma anche buon corpo. Ottimo come aperitivo, questo Fiano raggiunge il suo massimo quando viene proposto in abbinamento con piatti di pesce o con dei crostacei. Ha corpo e carattere sufficiente, però, per accompagnare con soddisfazione anche piatti a base di carne, specie bianca, o risotti ben mantecati.

Mai come in questo caso, il legame con il territorio è davvero tangibile. Stiamo parlando di quel particolare rapporto che lega l'imprenditore Enzo Rillo con la sua terra, il Sannio. E' qui, infatti, che decide di dar vita alla sua azienda agricola, La Fortezza, nel cuore del Taburno. Nata con il preciso scopo di valorizzare il buono della sua terra, fin dall'esordio punta tutto sui vini tipici, come l'Aglianico del Taburno DOCG, la Falanghina del Sannio, il Greco, il Fiano e il Piedirosso. L'Aglianico, in particolare, si rivela un vitigno estremamente versatile e viene utilizzato anche per produrre un rosato, sempre in purezza. L'ultima incursione, in termini di tempo, è quella nel mondo delle bollicine. Oggi, infatti, La Fortezza affianca alla linea tradizionale anche una gamma interessante di spumanti, Charmat e metodo classico, a base di Falanghina. E con questo, il cerchio davvero si chiude.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% Fianco
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino, sentori di frutta a polpa bianca e nocciola tostata, al palato presenta buona acidità e buon corpo

© 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