ACQUISTATO IL .....

"Campanaro" Fiano di Avellino Riserva DOCG 2023 2023

Complessità ed eleganza

Il Fiano è uno dei vitigni più importanti della Campania e in Irpinia, in particolare, dà vita ad alcuni dei vini bianchi più complessi della regione, e forse d'Italia. La complessità, del resto, è il tratto distintivo di questo vitigno che si presta bene sia a essere vinificato in purezza, come in questo caso, sia ad assemblaggi con altri vitigni del territorio, come il Greco. Per il suo Campanaro, Feudi di San Gregorio prevede, dopo la vinificazione, una permanenza in Tonneau di rovere per circa 6 mesi. Si ottiene così un interessante bianco caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso, luminoso e caldo. Il profumo è ampio, con toni di pera matura e di pompelmo seguiti da mentuccia e miele. Poi sfumature floreali di ginestra e biancospino. In bocca, invece, si fa apprezzare per la bella spalla acida e fresca, dovuta in larga parte al contenuto minerale del terreno. E' un bianco di grande piacevolezza, perfetto in più di un'occasione, ideale con le grigliate di pesce ma anche con piatti a base di carne. Da provare, per esempio, con un semplice coniglio alla cacciatora.

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, e 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 cosi? 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.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud Est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Fiano
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione e permanenza in barriques e tonneau per circa 8/10 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Profumo ampio, con toni di pera matura e di pompelmo seguiti da mentuccia e miele. Sfumature floreali di ginestra e biancospino.

© 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