ACQUISTATO IL .....

"Fluminè" Cilento Fiano DOP 2021 2021

Morbido, di buona consistenza

Un vitigno, il Fiano, in grado di dar vita a fantastici vini bianchi. Usato spesso in purezza, come in questo caso, rappresenta un po' l'alter ego della Falanghina, con cui divide l'onere di rappresentare, nel mondo, il mondo dei vini bianchi campani. In questo caso Rossella Cicalese raccoglie le uve di Fiano usate per la produzione di questo bianco dal vigneto di proprietà in Perdifumo. Del resto il nome Fluminé è proprio una rielaborazione del nome Perdifumo che si trova. Non a caso in epoca Medievale era chiamata "pes-de-flumine", ovvero "ai piedi del fiume". Qui il terreno è a tratti sabbioso e a tratti scheletrico. In campagna si conduce una viticoltura sostenibile, con sovescio ottenuto da un mix di leguminose e graminacee come trifoglio, erba medica, senape e viccia. Dopo la vinificazione, per l'80% in acciaio, e per la restante parte in botte di rovere di terzo passaggio, il vino affina per alcuni mesi in vasche di acciaio, con bâtonnage settimanali fino al momento dell'imbottigliamento. Colore giallo intenso molto brillante con riflessi verdi, al naso rivela fresche note agrumate e floreali, di nocciole e miele. In bocca è morbido, di buona consistenza e abbastanza caldo. In chiusura, poi, si rivela un vino fresco, grazie a una piacevole acidità in bella evidenza. Il finale è pulito e lungo. Ottimo con primi piatti di pesce, risotto alla pescatora e insalata di mare.

L'azienda Rossella Cicalese nasce nel 2012. Si tratta di una bella azienda di famiglia, basata inizialmente sui terreni ereditati dal bisnonno. Nel 2012 sono stati piantati i primi vigneti a Eboli, mentre due anni dopo, nel 2014, anche a Perdifumo, sempre nella provincia di Salerno. La scelta dei territori non è casuale, ma mirata e dettagliata. Complessivi quattro ettari e mezzo che godono di un microclima favorevole e di un'ambientazione da favola, quella della Campania Felix. In questo contesto i vigneti affondano le proprie radici in un territorio fertile e fecondo. Piante di Aglianico e Fiano, allevate a Guyot, che vengono coltivate in regime di lotta integrata, con un ridotto impiego di prodotti chimici. Tecniche a basso impatto ambientale che caratterizzano anche tutto il processo di vinificazione.

La Vigna

Terreno	Sabbioso e roccioso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% FIANO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	No macerazione, pressatura soffice di uve intere. Fermentazione e affinamento in acciaio. No malolattica
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentori tropicali, ananas, fiori gialli, pera. Sapido, minerale, fresco, persistente, strutturato ed equilibrato

© 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