ACQUISTATO IL .....

Fiano Del Sannio DOC 2020 2020



Oltre all'etichetta... c'è molto di più

Con la sua bella etichetta moderna, è difficile che questo Fiano passi inosservato. Ma le belle sorprese non si limitano all'aspetto esteriore. In questo caso, infatti, i tecnici dell'azienda utilizzano solo le uve provenienti dalle particelle più alte della tenuta, dove le viti esprimono ogni anno qualità altissima. Dopo la raccolta a mano in piccole cassette, le uve vengono portate in cantina per dare inizio alla lavorazione con la classica pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove viene avviata la fermentazione alcolica. Al termine di questa fase il vino affina sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio per 9 mesi. Viene quindi imbottigliato prima dell'estate successiva alla vendemmia. Giallo lucente con riflessi verdi, al naso con l'invecchiamento rivela sentori di salvia, borragine, origano e polvere pirica. Da giovane, invece, ha tutte le sfumature della frutta bianca e degli agrumi maturi. In bocca, poi, ha spessore, lunghezza e un ottimo equilibrio tra freschezza e alcol. Vino perfetto fin dall'aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce. Buono anche con carni bianche e piatti vegetariani.

L'azienda Monserrato nasce nel 1973 da un'intuizione del Cavalier Francesco Zecchina, costruttore edile napoletano, appassionato di vini. Proprio la passione lo convince a investire in un'area della sua Campania particolarmente vocata per la viticoltura di qualità, acquistando terreni sulle colline intorno Benevento, a piedi del Monte Serrato. Qui sistema un rudere risalente al terremoto dell'Irpinia del 1962 e, con l'aiuto di un giovane amico e fattore, cominciò a piantare viti, tabacco e olivi. Dopo un periodo di transizione, la conduzione dell'azienda è oggi affidata a Paola, figlia di Francesco, e a suo figlio Lucio. Attualmente, dagli oliveti e dai vigneti aziendali vengono prodotte tre etichette di olio e una linea composta da sei vini del territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso tufaceo con buona dotazione organica
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Controspalliera a Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	fiano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la raccolta a mano in piccole cassette avviene la pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto viene trasferito per la decantazione in serbatoi di acciaio inox e dopo 24 ore avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata.Affinato sulle fecce fini in serbatoi di acciaio, per 9 mesi. Imbottigliato prima dell'estate successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Giallo lucente con riflessi verdi, al naso con l'invecchiamento raggiunge sentori di salvia, borragine, origano e polvere pirica; da giovane ha in se tutte le sfumature della frutta bianca e degli agrumi maturi. In bocca ha spessore, lunghezza e un ottimo equilibrio acido/alcolico.

© 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