



ACQUISTATO IL

"Via del Crinale" Fiano di Avellino DOCG 2024

2024

L'anima vulcanica dell'Irpinia



Svinando

Fiano di Avellino DOCG, questo bianco di grande carattere e personalità nasce sulle colline dell'Irpinia, in provincia di Avellino, a 300-650 metri sul livello del mare. Qui i suoli sono un mix unico di argille e calcare, ricchi di materiale vulcanico eruttato nei millenni, grazie all'attività storica del Vesuvio e dei Campi Flegrei. Queste caratteristiche garantiscono vini strutturati, aromatici e longevi. Le escursioni termiche tra giorno e notte, invece, tipiche di questo territorio montano, contribuiscono alla conservazione di freschezza e mineralità nel Fiano. Via del Crinale, vino in purezza, è prodotto da uve raccolte a mano. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare profumi delicati e freschezza. Giallo paglierino brillante, al naso si apre con note di mela limoncella, pesca bianca, fiori di sambuco e crosta di pane. In bocca è intenso, fresco ed equilibrato, con un'acidità vibrante e una bella mineralità, tipica del vulcano. Il finale lascia tracce agrumate, aromatiche ed erbacee. Perfetto con piatti di pesce, come frutti di mare, zuppe e crostacei. Ottimo anche con formaggi freschi e verdure grigliate. Ideale come aperitivo.

Cantina dinamica e moderna, Vini Nativ nasce nel 2008 tra le colline dell'Irpinia, e per la precisione tra Paternopoli e Taurasi, in provincia di Avellino. Patron dell'iniziativa sono Mario Ercolino, enologo, e Roberta Pirone, biologa esperta in scienze alimentari. Il nome "Nativ" non è casuale: indica proprio il legame profondo con le varietà autoctone, nato dal desiderio di esaltare l'essenza del territorio attraverso vitigni locali. Oggi l'azienda può contare su circa 15 ettari di vigneto coltivato a Fiano di Avellino, Greco, Falanghina e Aglianico, oltre ad altre varietà autoctone minori che gli permettono di offrire un bouquet ampio e rappresentativo dell'Irpinia. In cantina Nativ coniuga tecniche moderne e rispetto per la tradizione: fermentazioni a temperatura controllata, affinamento in barrique o tonneau solo quando serve per arricchire la complessità, oltre a varie sperimentazioni per preservare intatta l'identità varietale.

La Vigna

Terreno	Terreno collinare prevalentemente vulcanico a tratti argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	2100

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Fiano di Avellino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia mattutina, poi pigiatura soffice dei grappoli; illimpidimento statico a freddo; fermentazione a temperatura tra i 14°C e i 16°C, poi freddo controllato sotto i 10°C per bloccare ed evitare la malolattica.

Sensazioni Clorofilla, luce verde cristallina. All'olfatto precise note sia di mela "Limoncella" che pesca bianca con note di fiore di biancospino. Al palato polpa di uva morbida e densa

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