ACQUISTATO IL .....

"Le Grade" Fiano d'Avellino DOCG 2025 2025

Aromatico, sapido, longevo



La Vigna

Terreno	terreni gessosi e di estrazione vulcanica
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	fiano 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	carni bianche, sushi e formaggi freschi
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi. Illimpidimento mosto con decantazione statica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore: giallo con riflessi dorati. Bouquet fine e ricco di mela, agrumi e fiori bianchi, con sfumature di acacia. Al palato aromatico, morbido con finale minerale. Buon Vino per sistema

Ti sei mai chiesto perché le api dell'Irpinia si radunano sopra certi filari più che altrove? Il segreto sta nel Fiano, anticamente chiamato Apianum proprio per quella dolcezza che fa impazzire gli insetti più golosi. Tra le colline di San?Potito?Ultra, a circa 500?metri d'altitudine, Vinosia cura il suo cru Le?Grade su terreni argillosi punteggiati di residui vulcanici ereditati dai vicini rilievi dell'Appennino. L'escursione termica fra giornate ventilate e notti fresche scolpisce acidi vibranti e aromi nitidi, mentre il substrato tufaceo regala quella inconfondibile vena sapida che fa parlare di bianco di montagna. Un aneddoto locale racconta che, dopo il terremoto del 1980, i vignaioli ripiantarono Fiano come simbolo di rinascita: molte delle viti migliori provengono da quelle barbatelle temprate dalle scosse. Le?Grade è Fiano in purezza. Le bacche compatte donano corpo, mentre la ricchezza del frutto dona un corredo aromatico che non teme il tempo. In cantina si lavora con mano leggera: raccolta manuale a metà ottobre, pressatura soffice dei grappoli interi, illimpidimento a freddo per decantazione statica. La fermentazione procede con lieviti selezionati a temperatura controllata, poi il vino riposa tre mesi in acciaio sui propri lieviti fini prima di un breve affinamento in vetro. Il risultato è "pulito" e contemporaneo, senza snaturare l'anima contadina. Nel calice brilla di un bel giallo paglierino intenso. Al naso il ventaglio olfattivo spazia dalla pera Williams all'albicocca candita, attraversa la citronella e sfuma in mandorla tostata e miele di acacia. Con il passare dei minuti, il contatto con l'ossigeno fa emergere rimandi a fiori di campo, basilico e un tocco fumé. Il sorso è avvolgente ma trainato da una bella freschezza agrumata. Grazie alla spina dorsale acida e al tenore alcolico equilibrato, Le?Grade si esprime al meglio fra i 2?e gli 8?anni, quando le note fruttate evolvono verso miele, camomilla e lievi idrocarburi. Strepitoso con tartare di ricciola marinata al lime, sorprendente con la scamorza affumicata e le zucchine grigliate.

Quando parli di Vinosìa non stai semplicemente citando una cantina irpina: stai evocando l'anima stessa di questo angolo montuoso della Campania. Qui i suoli vulcanici, i boschi di castagno e le forti escursioni termiche danno vita a vini di carattere inconfondibile. Fondata ufficialmente all'inizio degli anni 2000 dai fratelli Mario e Luciano?Ercolino, già noti per aver contribuito al successo di Feudi?di?San?Gregorio, l'azienda nasce dal desiderio di "fare vino a modo nostro", puntando solo su vitigni autoctoni e su pratiche moderne ma rispettose dell'ambiente.?Il quartier generale è a Paternopoli, nel cuore, a pochi chilometri dal borgo di Luogosano. Qui, su 20?ettari di vigneti arrampicati tra i 380 e i 550?metri sul livello del mare, dall'Aglianico in regia Nord agli autoctoni Fiano, Greco e Falanghina, Vinosìa si sviluppa.?La filosofia aziendale è chiara: lavorare in vigna con metodi sostenibili, vendemmiare a mano, fermentare con lieviti indigeni e affinare in legni neutri o cemento, così da lasciare che sia il luogo a parlare. Questa visione si riflette anche nella scelta di non fermarsi all'Irpinia: grazie a parcelle in Salento, gestite in collaborazione con la tenuta Emera, esplora anche il volto mediterraneo di Negroamaro e Primitivo, offrendo così una doppia lettura del Sud Italia, tra altitudine e brezza marina.?La cantina, semi?interrata e disegnata dall'architetto Alessandro?Di?Blasi, sembra scolpita nella collina: soluzione che garantisce temperatura costante, risparmio energetico e un colpo d'occhio che fonde architettura e paesaggio senza forzature. Vinosìa ha fatto della sostenibilità un pilastro della sua attività, grazie

all'installazione di pannelli fotovoltaici, al recupero delle acque di lavaggio e a un sistema di coibentazione che taglia circa 60?tonnellate di CO? l'anno. In vigna si prediligono pratiche a basso impatto, con sovesci e minimi trattamenti chimici, mentre in cantina si lavora con lieviti indigeni selezionati in parcella e micro?ossigenazione dolce in barrique di rovere francese, rinnovate con criterio per evitare eccessi di legno.

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