

Monovitigno Fiano

DENOMINAZIONE | Campania igp Fiano

VITIGNO | Fiano

ZONA DI PRODUZIONE | 70% provincia di Avellino, 30%
provincia di Napoli

TERRENO | Argilloso – Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA | Prima decade di Ottobre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

FERMENTAZIONE | Acciaio

DURATA | Due settimane

TEMPERATURA | 14° – 18° C

AFFINAMENTO | “Sur lies” in acciaio per alcuni mesi e
bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA | 12.5% – 13%

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio, con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata acacia e miele d'arancio. Al palato è persistente ed elegante e possiede anche una buona struttura, morbido ed equilibrato molto fine evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti

Ideale con antipasti di mare raffinati a base di ostriche e frutti di mare pregiati, con crostacei come aragoste ed astici bolliti con salse delicate, zuppe di pesce in bianco.

Se invecchiato ottimo con formaggi a pasta semidura non stagionati ed anche con la mozzarella di bufala campana.



RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it