

Vesevo

Fiano di Avellino DOCG

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Fiano. Intenso e fresco, rivela un grande potenziale aromatico, dovuto a particolari condizioni di freddo incontrate prima e durante la maturazione.

Area di Produzione: Avellino. Suolo vulcanico e argilloso, ricco di elementi che assicurano alle viti una condizione di crescita bilanciata. Clima temperato, con grandi escursioni termiche tra giorno e notte, con lunghe estati calde. L'inverno è caratterizzato da piogge frequenti e neve.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12-14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal profumo intenso e abbastanza persistente, fruttato dove spiccano banana e pera, con il tempo il vino acquista note che vanno sulla nocciola. Al palato si presenta secco, armonico, di buona acidità che lo rende così fresco e piacevole.

Abbinamenti gastronomici: bene con piatti a base di pesce, con carni bianche e formaggi non stagionati.

Temperatura di servizio: 10-12 °C circa

