

MELIZIE

IRPINIA FIANO DOC PASSITO

A novembre si avvia naturalmente lo sviluppo di muffa nobile (*botrytis cinerea*) negli acini, grazie alle singolari peculiarità climatiche del vigneto scelto. Il periodo di appassimento dura oltre due mesi e consente di ottenere un passito di grande concentrazione e intensità, particolarmente ricco di profumi e sapori.



PROFILO DEL PASSITO

DENOMINAZIONE

Irpinia Fiano DOC Passito

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte più alta della tenuta di Santo Stefano del Sole, con esposizione a sud-ovest e un terreno franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine è di 600 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q di uva fresca e circa 15 q di uva appassita/ha.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Dicembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio (circa 30 giorni) a temperatura controllata (19°C-20°C). Affinamento di circa 12 mesi in legno e almeno 48 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati



IL PROFUMO

Concentrato in aromi, diffonde sentori di tartufo bianco, datteri, fichi secchi, frutta secca, marmellata di albicocche, agrumi canditi, nocciola, caramello, miele e frutti esotici.



IL SAPORE

Delicatamente dolce, di straordinaria intensità, molto equilibrato con gradevoli sentori di frutta secca, marmellata e note balsamiche.



ABBINAMENTI

Secondi piatti:

- Salse delicate a base di formaggi e frutta secca
- Formaggi cremosi e maturi

È ideale in accompagnamento a dessert a base di frutta e crema pasticcera e come vino da meditazione



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

Scopri di più

