

MORE MAIORUM

FIANO DI AVELLINO DOCG

Prodotto con uve selezionate da singolo vigneto, More Maiorum è tra le massime espressioni del vitigno Fiano. Il vino rappresenta un omaggio alla tradizione delle vinificazioni dei bianchi in Irpinia, che erano lasciati affinare in legno e posti in degustazione agli appassionati dopo alcuni anni di cantina: da qui il nome, che rievoca appunto "il rispetto delle usanze degli antenati".



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Lapio, con esposizione a sud-ovest e un terreno argilloso-calcareo, con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 400 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità di impianto è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 50 q/ha e circa 1,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco con fermentazione in barrique per circa 20 giorni a temperature controllate (18°C-19°C). Affinamento per circa 12 mesi in barriques e circa 48 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino intenso



IL PROFUMO

Complesso, ricco e di pregevole intensità. Spiccano note che ricordano la frutta secca, come arachidi e nocciola tostata, il miele, sensazioni floreali e decise note minerali.



IL SAPORE

Note minerali con travolgente sapidità, freschezza e morbidezza sono seguite da un lunghissimo finale di nocciola tostata.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Mozzarella di bufala e portate a base di pesce e crostacei

Primi piatti

- Pasta e risotti ai frutti di mare o base di legumi e verdure

Secondi piatti

- Carni bianche e formaggi freschi e stagionati
-



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più

