

RADICI

FIANO DI AVELLINO DOCG

Da un'attenta e continua ricerca per l'individuazione del miglior connubio vitigno-territorio nasce Radici, in una concezione in cui la complessità dei caratteri è esaltata da una densità inusuale per un vino bianco, che gli conferisce solidità e spessore: un ritorno alle "radici". Il vino, nato agli inizi degli anni '80, è prodotto nella tenuta di Santo Stefano del Sole, luogo ove agli inizi del '700 si inaugura l'impegno in viticoltura della famiglia Mastroberardino. L'etichetta riproduce tratti di un dipinto opera di Maria Micozzi, realizzato su una volta delle grotte di affinamento della cantina.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Santo Stefano del Sole, l'esposizione a sud-ovest e il suolo di tipo franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine media è di 550 mslm, il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

25 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Seconda metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Offre una moltitudine di aromi tra i quali erbe aromatiche (timo e salvia) sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali.



IL SAPORE

Vino di buona acidità ma ad un tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi e a pasta filata

Primi piatti

- Piatti a base di pesce e crostacei

Secondi piatti

- Pesci al forno e alla griglia, formaggi non stagionati, carni bianche



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

