

STILÈMA

FIANO DI AVELLINO DOCG

Ispirato ai grandi Fiano degli anni '70 e '80 del Novecento, di grande modernità e straordinaria ricchezza sensoriale. Frutto di una particolare selezione di uve delle tenute di Montefalcione e Manocalzati, terreni assai diversi, in grado di conferire equilibrio tra freschezza e struttura, esaltando sapidità e mineralità. Un Fiano da scoprire.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Manocalzati: terreni argilloso-calcarei di medio impasto. Montefalcione: terreno sabbioso, sciolto, di matrice vulcanica. Altitudine media di 550 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a guyot. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 60 q/ha e 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in acciaio a temperatura controllata (16°-18°). Affinamento su fecce integrali di fermentazione per circa 24 mesi, al fine di raccogliere notevoli doti di sapidità e longevità. La fermentazione malolattica ne arrotonda il profilo, donando morbidezza e persistenza. Circa il 10% del prodotto fermenta e affina in legno (barriques non di primo passaggio) per 12 mesi. Affina in bottiglia per almeno 18 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglia chiaro, con accenni di riflessi verdolini.



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio e complesso, con classici sentori di pietra focaia e note salmastre, poi mandorla fresca, cedro, erbe di campo.



IL SAPORE

Agile al palato, con sapori di mela matura, ostrica, un pizzico di mandorla tostata e una nota fumé, accompagnati da una sorprendente freschezza.



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, pesce alla griglia e formaggi freschi e stagionati



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Dopo diverse esperienze di degustazione dei bianchi Stilema (Greco e Fiano), indichiamo sulla temperatura di servizio da consigliare 14/15°C

Scopri di più

