

STILÈMA

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

Ispirato ai grandi Fiano degli anni '70 del Novecento, di grande modernità e straordinaria ricchezza sensoriale. Frutto di una particolare selezione di uve delle tenute di Montefalcione, Manocalzati e Lapio, terreni assai diversi, in grado di conferire equilibrio tra freschezza e struttura, esaltando sapidità e mineralità. Un Fiano da scoprire. Dalla vendemmia 2018 si fregia della qualifica RISERVA in virtù del novellato disciplinare di produzione del Fiano di Avellino DOCG che ha valorizzato il lungo periodo di affinamento.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG RISERVA

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

È frutto di uve selezionate nei cru familiari delle sottozone più caratteristiche dell'areale produttivo della DOCG, al fine di esaltarne la complessità stilistica. Vi contribuiscono le tenute di Montefalcione (sabbia ricca in sostanza organica), Manocalzati (argilla tenace, profilo profondo) e Lapio (argilla calcarea con forte presenza di scheletro). Altitudine media di 550 m slm. 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

25 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. Una piccola quota svolge fermentazione ed élevage in barriques di secondo passaggio per 24 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per circa 24 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 Stilèma (Greco e Fiano), indichiamo sulla temperatura di servizio da consigliare 14/15°C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

