

# MELIZIE

## IRPINIA FIANO DOC PASSITO

Un vino prodotto attraverso un particolare processo di appassimento con lo sviluppo della muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) sui grappoli d'uva. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, offre sensazioni intense e complesse che ricordano il tartufo bianco, i datteri, i fichi secchi, la marmellata di albicocche, gli agrumi canditi, il caramello e il miele. In bocca, una dolcezza delicata ben bilanciata con la freschezza, con note di frutta secca e marmellata.



### 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 mslm, 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

25 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 circa 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