

MORE MAIORUM

IRPINIA BIANCO DOC

A distanza di oltre due decenni dalla prima vendemmia, dal 2017 More Maiorum diventa un blend di Fiano e Greco con la denominazione Irpinia Bianco DOC. Un elegante bianco di montagna, con una forte personalità in grado di esaltare la morbidezza e la delicatezza del Fiano e la vibrante freschezza, la struttura e la densità del Greco.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Bianco DOC

VITIGNO

Fiano 50% e Greco 50%

VIGNETO E TERRENO

Lapio, per il Fiano, con esposizione a Sud-Ovest, terreno argilloso-calcareo, con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 400 mslm. 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 pari a circa 1,6 kg/ceppo. Tufo, con esposizione a Sud-Est, terreno argilloso-calcareo, per il Greco. L'altitudine media è di 400 mslm. 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 pari a circa 1,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le due componenti sono vinificate e affinate separatamente. La vinificazione è in bianco con fermentazione alcolica e malolattica in barrique a temperatura controllata (18°C-20°C). Segue affinamento in legno piccolo di rovere per almeno 18 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per circa 42 mesi.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino intenso



IL PROFUMO

Al naso è molto deciso, con emergenti sfumature minerali e di iodio marino, cenni di frutta candita, di fiori gialli e piacevoli ricordi di vaniglia e note fumè.



IL SAPORE

Il palato è fresco, sapido e di particolare persistenza con richiami di frutta secca tostata e note di pietra calcarea. La morbidezza e la delicatezza del Fiano si esaltano grazie alla vibrante freschezza, alla struttura e alla densità del Greco.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Pietanze a base di crostacei, zuppe di pesce o di legumi, provola affumicata, mozzarella di bufala.

Primi piatti

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

Secondi piatti

- Carni bianche, frittiture di pesce o di verdure, crostacei, pesce affumicato, formaggi di media stagionatura a pasta molle.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Dopo diverse esperienze di degustazione, consigliamo una temperatura di servizio di 14/15 °C