

ELLE EFFE CI - FIANO DI AVELLINO DCOG RISERVA 2021

ANTEPRIMA

Ogni anno le parcelle dei vigneti vengono vinificate separatamente, così da valorizzare le differenze legate a esposizione, altitudine e suolo. Nel corso delle degustazioni pre-assemblaggio, alcune *micro-vinificazioni* si sono distinte per una qualità ed espressività eccezionali.

Dalla volontà di preservare questa *micro-unicità* nasce Elle Effe Ci, dedicato al fondatore Prof. Lorenzo Fonzone Caccese: un progetto che, anno dopo anno, accoglierà e custodirà quella piccola massa capace di esprimere carattere, profondità e identità straordinarie.

La seconda edizione dell'Elle Effe Ci è il Fiano di Avellino DCOG Riserva 2021: frutto di una piccola particella dei nostri vigneti in San Potito Ultra (Av), le cui uve si sono distinte per finezza, equilibrio e profondità espressiva.



ELLE EFFE CI - FIANO DI AVELLINO DCOG RISERVA 2021

SCHEMA TECNICA

Denominazione: Fiano di Avellino Docg Riserva

Composizione: Fiano di Avellino 100%

Provenienza uve: San Potito Ultra (Av)

Terreno: argilloso-sabbioso con presenza di argille rosse e sabbia scura

Altitudine: 500 metri s.l.m

Esposizione: Sud-est

Anno d'impianto: 1995

Densità di impianto: 3.300 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 40 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono immediatamente trasferite in cantina e lasciate riposare in celle frigorifere per circa 12 ore, al fine di preservarne freschezza e integrità aromatica.

La diraspatura avviene in modo delicato e la pressatura è soffice, così da rispettare al massimo l'espressione del frutto.

La fermentazione si svolge in barili di rovere austriaco da 10 ettolitri a dogia spessa, dove il vino permane per 24 mesi. Segue un affinamento di 12 mesi in acciaio inox sui lieviti fini. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Affinamento complessivo: 48 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso si apre ampio e balsamico, con note di fiori bianchi, frutta a polpa gialla e un finale che ricorda la mandorla fresca. In bocca è fresco, succoso ed elegante, con una struttura snella e vibrante. La spinta acida dona energia e tensione, suggerendo un ottimo potenziale di evoluzione nel tempo.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di mare strutturati come *spigola al forno con patate, ricciola alla brace e baccalà mantecato*. Si abbina con equilibrio anche a carni bianche arrosto e preparazioni a base di funghi.

Ottimo con formaggi a pasta semidura o di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10°-14°

Calice consigliato: coppa ampia con bocca leggermente richiusa che favorisce l'ossigenazione e l'apertura dei profumi complessi e stratificati.