

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Ogni anno vinifichiamo separatamente le parcelle dei nostri vigneti, ognuna con caratteristiche uniche legate a esposizione, altitudine e suolo. Nel corso degli anni, durante le nostre degustazioni pre-assemblaggio, è sempre capitato che una micro-vinificazione ci colpisse in modo eccezionale. È proprio dalla volontà di preservare questa micro-unicità che è nato il progetto ELLE EFFE CI, dedicato al fondatore Prof. Lorenzo Fonzone Caccese.

ELLE EFFE CI accoglierà e custodirà, anno dopo anno, quella piccola massa che ci ha conquistato.

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





Elle Effe Ci

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Fiano di Avellino Docg Riserva

Composizione: fiano 100%

Provenienza uve: Parolise (Av)

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

Altitudine: 500 metri s.l.m

Esposizione: Sud Anno d'impianto: 2003

Densità di impianto: 3.300 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 20 – 30 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono portate subito in cantina e lasciate riposare in celle frigo per circa 12 ore, così da preservarne freschezza e aromi.

La diraspatura è delicata e la pressatura è soffice, per rispettare al massimo il frutto.

La fermentazione avviene in barile di rovere austriaco da 10 ettolitri a doga spessa, dove il vino resta per 24 mesi.

Segue un affinamento di 12 mesi in acciaio inox sui lieviti fini, quindi l'imbottigliamento. Dopo altri 12 mesi di riposo in bottiglia, il vino è pronto per essere messo in commercio.

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 a base di pesce strutturati, crudi di mare, crostacei, risotti delicati e carni bianche.

Ottimo anche con formaggi freschi e a pasta semidura.

Per degustarlo al meglio, va servito a una temperatura compresa tra 10 e 12 °C.