

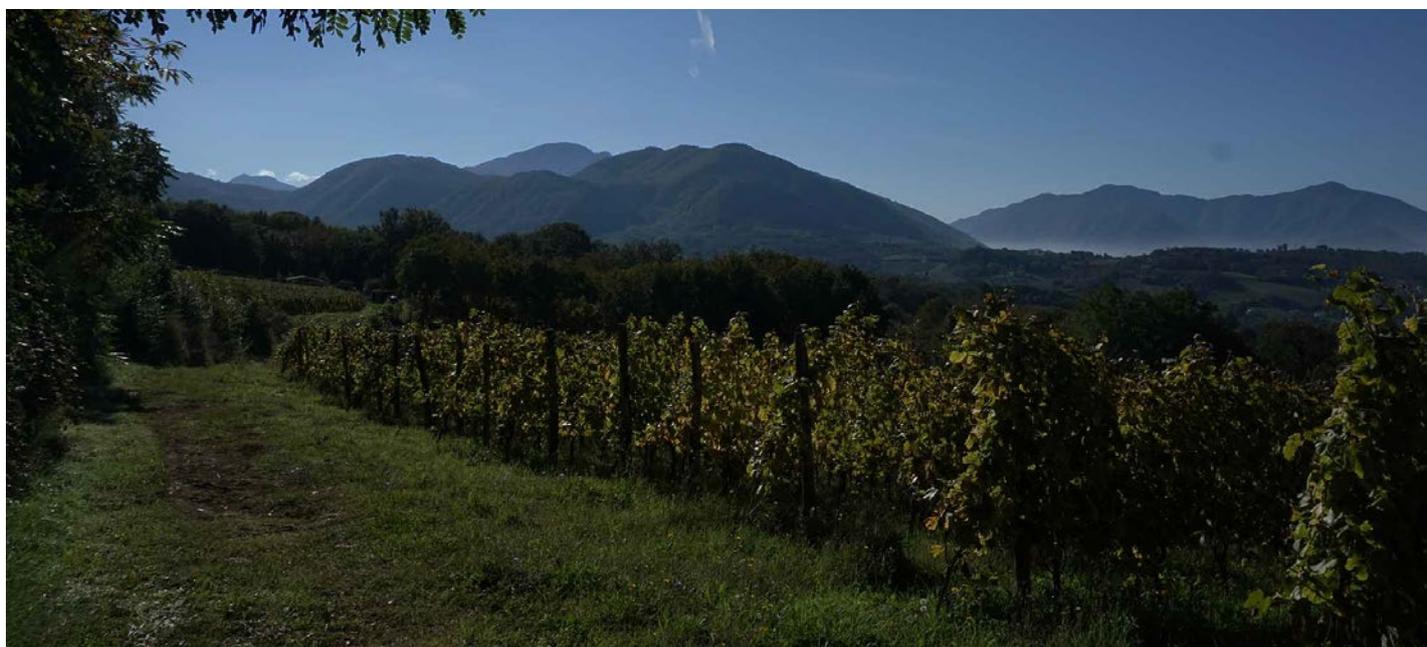
FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Il nostro Sequoia è un Fiano di Avellino DOCG Riserva ed è ottenuto da una selezione di uve fiano provenienti da una delle zone più vocate dell'Areale.

Ci troviamo a Parolise un piccolo borgo di 676 abitanti in prossimità di Avellino che si estende su una collina ad un altitudine media di 500 s.l.m. Per la sua posizione geografica, il clima ideale ed il suolo argilloso con intercalazioni lapidee, Parolise è stato designato zona di produzione del Fiano di Avellino Docg.

I profumi e l'aromaticità che rendono il Fiano di Avellino unico, vengono da noi preservati attraverso una vinificazione attenta e curata nei minimi dettagli.



Sequoia 2021

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Fiano di Avellino Docg Riserva
Composizione: Fiano 100%
Provenienza uve: Parolise (Av)
Terreno: argilloso sabbioso
Altitudine: 500 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 quintali per ettaro.
Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva, raccolta a mano e delicatamente appoggiata in cassetta, viene immediatamente trasportata in cantina, selezionata e sottoposta a diraspatura e pressatura soffice. Vengono create tre masse: il 30% fermenta e affina in macerazione in botte grande di rovere austriaco. Un'altra parte della massa (40%) completa la fermentazione e l'affinamento in barili di rovere austriaco (10hl) e rovere francese (5hl). Il restante 30% delle uve è destinato a macerazione per 12 ore in acciaio. Dopo un anno le masse vengono assemblate e affina in acciaio per 6 mesi sui lieviti fini. Successivamente, il vino affina in bottiglia per 6 mesi prima di essere pronto per la distribuzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si distinguono note di frutta a polpa gialla, mela fresca e sentori balsamici che donano eleganza e freschezza accompagnati da una nota dolce che richiama la vaniglia. In bocca presenta una buona struttura, una buona sapidità ed un'importante acidità che le dona verticalità e lunghezza. Nel retropalato ritorna una nota di mela gialla e crema pasticcera.

ABBINAMENTI

Il Sequoia si sposa bene con piatti di crudità, crostacei, piatti a base di pesce, frutti di mare, formaggi di media stagionatura e per degustarlo al meglio va servito tra i 10 e 12 gradi.