

SEQUOIA - FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Il Sequoia nasce da una selezione di uve Fiano provenienti dalla nostra piccola vigna di Parolise, una delle zone più vocate dell'areale del Fiano di Avellino DOCG.

Posta su una collina a circa 500 metri sul livello del mare, con suoli argillosi caratterizzati da intercalazioni lapidee, l'area offre condizioni ideali per una maturazione lenta ed equilibrata delle uve.

In questo contesto, una vinificazione attenta e mirata, curata in ogni dettaglio, ci consente di preservare ed esaltare le caratteristiche distintive del Fiano, mantenendo un legame fedele tra identità varietale ed espressione territoriale.



SEQUOIA - FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Fiano di Avellino Docg Riserva

Composizione: fiano di Avellino 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

Le uve vengono raccolte manualmente, adagiate in cassette e immediatamente trasportate in cantina, dove sono selezionate, diraspate e sottoposte a pressatura soffice. La vinificazione prevede la creazione di tre masse distinte.

Il 30% fermenta e affina in macerazione in botte grande di rovere austriaco da 25hl. Un'ulteriore parte della massa (40%), dopo una fase di macerazione in acciaio, completa la fermentazione e l'affinamento in tonneau di rovere austriaco (10 hl) e di rovere francese (5 hl). Il restante 30% delle uve è destinato a una macerazione di 12 ore in acciaio, per poi proseguire l'affinamento in botte grande di rovere austriaco da 25hl.

Dopo un anno le masse vengono assemblate e il vino affina in acciaio per sei mesi sui lieviti fini. Completa il percorso l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Affinamento complessivo: 30 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino brillante.

Al naso emergono note di frutta a polpa gialla e mela fresca, accompagnate da sentori balsamici che donano eleganza e freschezza, con una delicata nota dolce di vaniglia.

Al palato mostra buona struttura, spiccata sapidità e un'importante acidità che ne definisce verticalità e lunghezza.

Il finale riporta sensazioni di mela gialla e crema pasticceria.

ABBINAMENTI

Il Sequoia si sposa bene con piatti di crudité, crostacei, piatti a base di pesce e frutti di mare. Si esprime molto bene anche con carni bianche, come *pollo alla cacciatora*, *tacchino con salsa agli agrumi* e *coniglio alle erbe aromatiche*.

Accompagna con equilibrio formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10°-12°

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