

ANTEPRIMA

Sequoia è una vendemmia tardiva di uve provenienti dal vigneto di Fiano della Tenuta Fonzone a Paternopoli.

Le particolari condizioni pedoclimatiche della zona favoriscono una lenta e sana maturazione delle uve che si conclude a novembre, quando i grappoli, con presenza di acini bottrizzati, sono raccolti e vinificati nel rispetto e nell'esaltazione delle caratteristiche varietali del vitigno.

Una quota del mosto è fermentato in legno per stabilizzare naturalmente il futuro vino e conferirgli complessità e longevità. Ne consegue un Fiano armonico e ricco di definizione aromatica.





Sequoia

IRPINIA FIANO DOC

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Sequoia Irpinia Fiano DOC
Composizione: fiano 100%
Provenienza uve: Tenuta Fonzone, Paternopoli (AV)
Terreno: argilloso-sabbioso
Altitudine: 370 m s.l.m.
Esposizione: nord-est
Anno d'impianto: 2006
Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro
Forma d'allevamento: spalliera
Potatura: guyot
Resa: 50 quintali per ettaro
Periodo di raccolta: prima decade di novembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli sono raccolti a mano e accuratamente trasportati in cantina in piccole cassette forate, quindi sono selezionati e pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta in acciaio e legno a basse temperature; il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa sette mesi, con bâtonnage periodici. Dopo l'imbottigliamento, prima di essere commercializzato, sosta in cantina per nove mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino, intenso e brillante. Al naso si distinguono note cremose di frutta secca, camomilla, erba tagliata, ed un leggero accento minerale. In bocca si caratterizza per un piacevole equilibrio fra la dolcezza data dalla maturità del frutto e dal contributo del legno e l'acidità che sostiene bene la materia. Persistente nel finale, con lievi sentori tostati.

ABBINAMENTI

Risotti e paste a base di pesce e verdure dolci, crostacei, secondi di pesce strutturati, formaggi giovani.
Temperatura di servizio: 10°-12°