

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

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

Le uve appena raccolte giungono velocemente in cantina, vengono create quattro masse, che fanno diverse macerazioni, le prime tre in serbatoi di acciaio inox, l'ultima, la quarta, in legno. La prima di 12 ore, la seconda di tre giorni, una terza non fa macerazione, l'ultima, la quarta, fa fermentazione e affinamento in botte grande di rovere francese a tostatura molto leggera dove il mosto vi permane per circa 12 mesi. Successivamente le quattro masse vengono assemblate in serbatoi di acciaio inox dove fanno un affinamento di 6 mesi sui lieviti. In seguito, si procede con l'imbottigliamento dove il vino vi affina per ulteriori 4/5 mesi per poi essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Riflessi verde intenso, al naso si presenta con un bouquet raffinato e complesso: note di gelsomino, nocciola non tostata, mandorla pelata, buccia di mandarino, e una nota dolce che richiama alla vaniglia insieme a quei sentori di frutta tropicale fresca sono le note che emergono in maniera distintiva al palato.

Il Sequoia è un vino con un corpo ben strutturato con una grande sapidità che lo rende verticale.

La leggerissima tannicità è dovuta alla sua gioventù, nel retropalato si evidenziano note di mela fresca e nel finale note agrumate.

La spiccata acidità, oltre che rendere il vino piacevole sin da subito fa sì che in prospettiva possa avere un'evoluzione significativa.

ABBINAMENTI

Il Sequoia si sposa bene con piatti di crudité, 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.