

CAMPANIA FIANO  
I.G.T.



*Vitigno:* 100 % Fiano.

*Zona di produzione:* vigneti di proprietà fra i comuni di Lapio e Montefalcione.

*Tecnica di produzione:* alla vendemmia meccanica nella prima decade di Ottobre, segue vinificazione in bianco con una macerazione a freddo per poche ore e, dopo la fermentazione alcolica sempre a temperatura controllata, affina sulle fecce fini per diversi mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli, i profumi sono caldi e avvolgenti; è un concentrato di fiori gialli e rocce, pietra focaia e di frutta matura e nocciole, il tutto ingentilito da tocchi di miele e acacia. Il naso è sontuoso e polposo, caratterizzato da note di pera e albicocca, delicato e morbido al palato. I suoli vulcanici e argillosi riescono a regalare una mineralità incredibile, legata anche ad una grande sapidità. Al palato è un caleidoscopio di sensazioni, un vino dalla buona acidità, elegante, corposo, sapido e strutturato. Dotato di una grande finezza espressiva, evolve positivamente negli anni.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale con i frutti di mare, i crudi di pesce, le alici, il pesce fritto, gli spaghetti alle vongole, il maiale in agrodolce, il vitello tonnato, il risotto al tartufo e alla cantonese, le tagliatelle ai porcini, gli spaghetti alla carbonara, la paella, il pollo tandoori, al curry, alle mandorle e il pollo fritto.

*Servire a 10-12° C.*