

Arianie'

Fiano di Avellino

Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

ARIANIE' è ottenuto dalle uve coltivate esclusivamente in contrada Arianiello, contrada di Lapio, piccolo paesino in provincia di Avellino, noto per essere la culla del Fiano, della Vitis Apiana (in quanto uva amata dalle api) da cui deriva il nome Lapio.

I vigneti sono collocati ad un'altitudine che va dai 450 m fino ai 550 m, le temperature subiscono una forte escursione termica giornaliera, Costanti sono i venti che consentono alle uve di non risentire dell'umidità.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene, manualmente, a piena maturazione, a partire dalla seconda settimana di ottobre.

VITIGNO

Fiano di Avellino

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 Kg

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura "soffice", la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata.

A fine fermentazione, dopo la sfecciatura, il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi, dopo questo periodo il vino viene imbottigliato per continuare l'affinamento per altri 20 mesi in bottiglia.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Paglierino con timidi riflessi verdolini. Intensi all'olfatto i sentori di scorzetta di pompelmo, timo, coriandolo, finocchietto selvatico, ortica e mentuccia, seguiti da sambuco e delicati sentori di frutta secca.

Al palato è ricco, avvolgente, di buona carica sapida che lascia una scia minerale e persiste nelle sensazioni agrumate.

ORIGINE DEL NOME

Il nome ARIANIE' deriva dal nome della contrada (Arianiello) che ospita la vigna dalle cui uve nasce questo cru.



Laura De Vito