

Li Sauruni

Fiano di Avellino

Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Li Sauruni è ottenuto dalle uve coltivate esclusivamente in contrada Sauroni, 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 di 570 m , le temperature subiscono una forte escursione termica giornaliera, costanti sono i venti che consentono alle uve di non risentire dell'umidità.

VITIGNO

Fiano di Avellino

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 Kg

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura "soffice", la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo la sfeccatura, 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 brillante dagli intarsi verdolini. Ventaglio olfattivo disposto su sensazioni di lime, bergamotto, malva, nocciola fresca, biancospino, fresia, basilico, mentuccia e sbuffi minerali. Al palato è ben teso, fresco, di buon supporto sapido e finale minerale delicato.

ORIGINE DEL NOME

Il nome Li Sauruni deriva dal nome della contrada (Sauroni) che ospita la vigna dalle cui uve nasce questo cru. E' stato battezzato con il nome in dialetto locale, quindi da Sauroni è diventato Li Sauruni, ricordando i contadini di un tempo, che quando si recavano in questa contrada per coltivare i campi e gli si chiedeva dove stessero andando, essi rispondevano : - a Li Sauruni.



Laura De Vito