

Verzare

Fiano di Avellino

Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

VERZARE è ottenuto dalle uve coltivate esclusivamente in contrada Verzare, 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 550 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 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 brillante con vivi riflessi paglierino. L'olfatto apre con un intreccio di sensazioni vegetali di malva, timo e coriandolo, per poi proseguire con note di pera abate, mela golden, albicocca, mandorla, magnolia, cedro e soffici toni minerali. In bocca si rivela vellutato, scattante per sapidità, persistente nelle sensazioni vegetali.

ORIGINE DEL NOME

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



Laura De Vito