

Fiano di Avellino Vintage

- [Top](#)
- [Cru](#)
- [Classici](#)
- [Vintage](#)
- [Passiti](#)
- [Grappe](#)
- [Olio](#)
- [Villa dei Misteri](#)

PROFILO DEL VINO



FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2006

Mastroberardino
1878

FIANO DI AVELLINO VINTAGE

Il Fiano è un vitigno dalle antiche origini che risalgono ai tempi dei romani. Dopo il periodo difficile degli anni Sessanta, durante il quale si è rischiato di perdere il patrimonio antico delle varietà autoctone della provincia, il lavoro caparbio di Antonio Mastroberardino ha riportato il Fiano tra i vitigni più coltivati in provincia di Avellino, generando entusiasmo per la coltivazione anche fuori della regione.

Grazie alle sostenute acidità si esprime con numerose sfaccettature con un fascino irresistibile negli anni.

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Manocalzati e Montefalcione si trovano in prevalenza su terreni a medio impasto e sciolti con un'esposizione a Sud-Est in media a 400 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 70 q/ha e circa 2,3 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

In media 15 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affina in serbatoi di acciaio per 9 mesi e in bottiglia per più di 4 anni.

CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Giallo paglierino.

IL PROFUMO

Bouquet molto particolare, con note che ricordano i fiori appassiti, la mandorla e la nocciola.

IL SAPORE

ancora sorprendente per freschezza e persistenza

ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe a base di crostacei e frutti di mare, formaggi freschi, mozzarella di bufala.

Primi piatti

- Pasta a base di legumi, crostacei e sughi di pesce.

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, pesci grassi alla griglia come salmone, pesce spada, tonno.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

[SCARICA BROCHURE](#)

LA TENUTA

La vigna di Manocalzati è situata a ridosso del centro del

paes, circa cinque chilometri a nord-est di Atripalda. È completamente impiantata con uve Fiano di Avellino, in un suolo ricco in argilla.

Il vigneto, dell'età di 30 anni, ha rappresentato la base per lo studio e l'approfondimento sul vitigno fiano, fungendo da campo per la selezione massale di biotipi migliorativi, poi impiegati in reimpianti nelle tenute di Santo Stefano del Sole, Lapio e Montefalcione.

Quest'ultima, anch'essa dedicata esclusivamente alla produzione di Fiano di Avellino DOCG, sono stati realizzati vigneti con densità di impianto molto elevate. Si caratterizza per un suolo tipicamente vulcanico, molto sciolto, in grado di conferire ai vigneti vigore e sviluppo vegetativo, prerogative importanti per l'ottimale espressione aromatica del Fiano. Rappresenta anche un campo di sperimentazione viticola per le prove in atto su diverse densità d'impianto.

Manocalzati

Estensione della tenuta: 5 ettari

Suolo: argilloso

Vitigni: Fiano di Avellino

Densità di impianto (ceppi/ha): 3.000

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: Nord-Ovest

Altitudine: 420 m.s.l.m.

Montefalcione

Estensione della tenuta: 10 ettari

Suolo: sabbioso – vulcanico

Vitigni: Fiano di Avellino

Densità di impianto (ceppi/ha): 5.000

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: Sud

Altitudine: 450 m.s.l.m.

VINTAGE

[sc:listaprodottivintage]