

Melizie Irpinia Fiano DOC Passito

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

PROFILO DEL VINO



melizie



2013

IRPINIA
FIANO PASSITO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Mastroberardino
1878

MELIZIE IRPINIA FIANO DOC PASSITO

A novembre si avvia naturalmente lo sviluppo di muffa nobile negli acini, grazie alle singolari peculiarità climatiche del vigneto scelto. Il periodo di appassimento dura oltre 2 mesi e consente di ottenere un passito di grande concentrazione e intensità, particolarmente ricco di profumi e sapori

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

VIGNETO E TERRENO

Santo Stefano del Sole, con esposizione a Sud-Ovest e un terreno Franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine è di 600 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ettaro e una resa di circa 60 q di uva fresca e circa 15 q di uva appassita/ettaro.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

IL PROFUMO

Concentrato in aromi, diffonde sentori di tartufo bianco, datteri, fichi secchi, frutta secca, marmellata di albicocche, agrumi canditi, nocciola, caramello, miele e frutti esotici.

IL SAPORE

Delicatamente dolce, di straordinaria intensità, molto equilibrato con gradevoli sentori di frutta secca, marmellata e note balsamiche

ABBINAMENTI

Antipasti

- Formaggi maturi.

Primi piatti

- Salse delicate a base di formaggi e frutta secca.

Secondi piatti

- Formaggi cremosi e maturi; è ideale in accompagnamento a desserts a base di frutta e crema pasticcera e come vino da meditazione.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

[SCARICA BROCHURE](#)

LA TENUTA

Completamente dedicata al nobile vitigno Fiano, la tenuta di Santo Stefano del Sole è il punto di riferimento per la produzione del Radici Fiano di Avellino DOCG e del Melizie

Irpinia Fiano DOC passito.

La proprietà si apre in un arioso terrazzamento elevato e offerto alla vallata, ben esposto e costantemente ventilato. Questo particolare sito consente di ottenere vini che associano timbri minerali più complessi, finezza, energia ed eleganza, ad una longevità fuori dal comune.

Nella parte più alta della tenuta, grazie alle particolari condizioni microclimatiche che si verificano nel periodo autunnale, si lasciano le uve sulle piante in modo da consentire lo sviluppo della muffa nobile, grazie alla quale, nel corso dell'appassimento, si concentrano caratteri di particolare pregio. Nasce così Melizie Irpinia Fiano DOC passito, primo esempio di vino "muffato" prodotto in Irpinia, che arricchisce e completa l'espressione delle caratteristiche qualitative del Fiano.

Santo Stefano del Sole

Estensione della tenuta: 10 ettari

Suolo: franco-sabbioso con argille in profondità e roccia madre di arenarie calcaree

Vitigni: Fiano di Avellino

Densità di impianto (ceppi/ha): 4.000

Sistema di allevamento: guyot

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: da 500 a 600 m s.l.m.

PASSITI

[sc:listaprodottipassiti]