

Radici Fiano di Avellino DOCG

- [Icon](#)
- [Cru](#)
- [Heritage](#)
- [Vintage](#)
- [Passiti](#)
- [Grappe](#)
- [Olio](#)
- [Villa dei Misteri](#)

PROFILO DEL VINO



RADICI



FIANO DI AVELLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Mastroberardino
1878

75cl e 12,5% vol (250ml)

RADICI FIANO DI AVELLINO DOCG

Frutto di una attenta e continua ricerca per l'individuazione del miglior connubio vitigno- territorio, nasce Radici, in una concezione in cui la complessità dei caratteri è esaltata da una densità inusuale per un vino bianco, che gli conferisce solidità e spessore: un ritorno alle "radici". L'etichetta riproduce tratti di un dipinto opera di Maria Micozzi, realizzato su una volta delle grotte di affinamento della cantina.

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG.

VITIGNO

Fiano di Avellino 100%.

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Santo Stefano del Sole, l'esposizione a Sud-Ovest e il suolo è di tipo franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine è di 550 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ettaro and una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

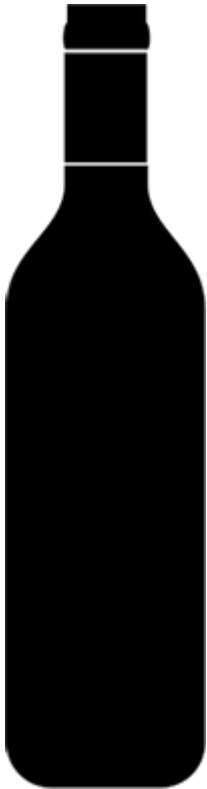
Seconda metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

FORMATI SPECIALI



1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Giallo paglierino.

IL PROFUMO

Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali.

IL SAPORE

Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.

ABBINAMENTI

Antipasti

- Insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi e a pasta filata.

Primi piatti

- Piatti a base di pesce e crostacei.

Secondi piatti

- Pesci al forno e alla griglia, formaggi non stagionati, carni bianche.

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.

La proprietà si apre in un arioso terrazzamento elevato e offerto alla vallata, ben esposto e costantemente ventilato.

I vigneti si avvantaggiano di condizioni pedologiche che favoriscono lo sviluppo di una vegetazione sempre contenuta ed equilibrata.

Questo particolare sito consente di ottenere vini che associano timbri minerali più complessi, finezza, energia ed eleganza, ad una longevità fuori dal comune.

Mirabella Eclano

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.

CRU

[sc:listaprodotticru]