CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Fiano di Avellino

Annata
2023

Denominazione
DOCG

Cantina
Cantina Sanpaolo

Vitigno dalle straordinarie caratteristiche, note già nelle antiche civiltà, greca e romana, che lo hanno reso importante. Docile, ha una forte adattabilità a condizioni molto diverse, la buccia è resistente e tenace.

ULTIMI PREMI

2024
FIS BIBENDA 4
GRAPPOLI V.2022

2024
Radici del sud Primo posto giura internazionale
V.2023

2023
James Suckling
93/100 V.2022

SANPAOLO - CAMPANIA (Torrioni, Avellino), ITALIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
13,5%	5.5 g/L	0.6 g/L

Arroccata su una collina vulcanica circondata da vigneti e boschi, raccoglie l'eredità di un areale storico e lo proietta nel futuro con una visione e linguaggio contemporanei. Sorge nella capitale del Greco di Tufo DOCG nel cuore dell'Irpinia, su una dorsale collinare, a destra del fiume Sabato. Le uve provengono dagli appezzamenti selezionati negli areali più vocati e si coltivano fino a 700 metri d'altezza, dove la forte escursione termica ne esalta l'aromaticità. Il terreno è vario tra argilloso, calcareo, sabbioso e con ceneri del Vesuvio.

VARIETÀ

100% Fiano
RESA PER ETTARO: 60 Q / HA

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino luminoso, al naso conquista per la complessità dei profumi: dal floreale di ginestra, acacia, camomilla oltre ad una tenue vena di mandarino, frutta a polpa bianca, con un sottofondo di note di nocciola e minerali e fumé. Al palato è ricco di frutto ed equilibrato, una seducente acidità rinfresca il palato, offrendo un lungo e vibrante finale. Vino dal grande potenziale di affinamento. Ideale per vegetali, primi delicati, cucina di mare, carni bianche e formaggi poco stagionati.