

COLLI DI SALERNO IGP FIANO QUARTARA



Denominazione: Colli di Salerno Igt

Uve: Fiano 100%

Allevamento: guyot bilaterale

Resa di produzione: 60 q.li Ha

Età media delle viti: 20 anni

Vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: Il Quartara è vinificato con una lunga macerazione delle bucce. La fermentazione delle uve solo diraspate avviene all'interno di otri di terracotta (quartare) interrati nella bottaia della cantina. Si approfitta così del naturale controllo della temperatura e della vicinanza con le forze naturali che d'inverno sembrano ricoverarsi nel sottosuolo, come i contadini di un tempo sapevano bene e come pare suggerire la dormienza della vite e delle piante da frutto. È la necessità di provare una vinificazione in contenitore "vivo", alternativo al legno e senza i limiti che un materiale "freddo" come l'acciaio può dare allo sviluppo di un vino, che ci ha spinti ad utilizzare l'antica pratica della vinificazione in terracotta per esprimere al meglio il contatto tra le bucce ed il mosto-vino nella trasformazione del nostro Fiano. Le quartare vengono riempite con la frutta appena diraspata e, dopo tre cicli di riempimento una parte del vino nuovo viene lasciato a riposare con le sue bucce e le sue fecce nobili dai 60 ai 90 giorni a seconda dell'annata e poi passato in legno per 9 mesi per elevare ancora di più la sua complessità e la sua struttura.

Affinamento: bottiglia / 6 mesi

Stabilizzazione: nessuna.

Note di degustazione: Alla vista è netto nella sua integrità, mai ossidato, ricco di sfumature dorate e toni verdi. Si esprime con evidenti note speziate di anice e biancospino, mela annurca, miele di acacia e castagno, fiori di arancio e

camomilla. Al palato è elegante nelle nuances minerali e nella profondità della beva, di buon corpo, arricchito da buoni tannini dolci perfettamente bilanciati dalle morbidezze e ben sorretti dalla buona acidità.