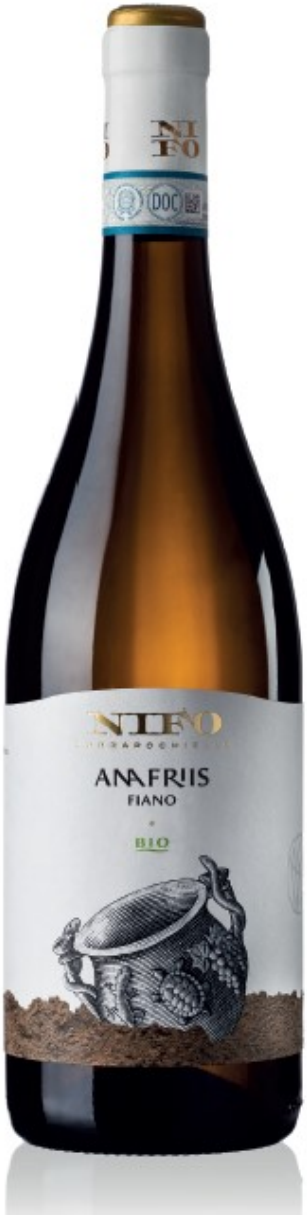
FIANO DEL SANNIO DOC



Area di produzione: Area Doc Sannio

Sottozona di Produzione: Taburno

Uve: 100 Fiano – uve biologiche, certificato bio-agri-cert

Terreno: Colline argilloso-marnoso-calcarenitiche del Calore con versanti da dolcemente inclinati, incisi da impluvi pronunciati.

Sistema di Allevamento: Spalliera, Guyot

Densità Di Impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 2/2,5 Kg. Per pianta

Epoca di Vendemmia: Terza decade di ottobre

Vinificazione: Vendemmia manuale, breve macerazione pellicolare, segue fermentazione a temperatura controllata, ca 12°C. / 15°C. con lieviti indigeni.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: Vino intenso, strutturato, dal profumo di pesca, caldo al gusto e capace di invecchiare bene.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti con sughi leggeri, piatti a base di pesce, crostacei.

Storia dell'etichetta: Vaso magico V/IV sec. a.c. Museo Archeologico Calatia Maddaloni (CE)
L'Olla ricoperta da una lucertola, un serpente, una tartaruga e un grappo d'uva è un testo sacro per immagini legato al culto e alla pratica
rituale di Dioniso e Sabazio.
Il serpente custode del sacro, la tartaruga la via tra il cielo e la terra e la lucertola il mistero del destino dell'uomo. Anafriis Kerriiuis dea sannita della pioggia.