

COLLEMARINO

Fiano Sannio
Denominazione di Origine Controllata



MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA 1910

Vitigno principale:

Fiano al 100% da vitigni autoctoni della Campania allevati in un'area sommersa dal mare in antiche ere geologiche, Collemarino, i cui terreni preservano caratteristiche uniche ed una ricca presenza di fossili.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino di media intensità. Al naso offre una piacevole sensazione floreale con sentori di tiglio e acacia, sentori vegetali di fieno fresco accompagnato da note fruttate che ricordano la pesca e la pera matura.

In bocca il vino appare particolarmente strutturato, fine e morbido con una notevole persistenza.

Vendemmia e vinificazione:

La raccolta avviene a maturazione completata nella seconda metà di settembre, rigorosamente in cassette. La coda di volpe attenua l'acidità del vino, caratterizzata tuttavia dal corpo e dall'aromaticità particolare del fiano. Le uve vengono diraspapigiate e caricate in serbatoio per una breve macerazione a freddo. Dopo pressatura avviene la fermentazione a temperatura controllata che viene mantenuta rigorosamente al di sotto dei 18°C. Al termine della fermentazione si opera la svinatura in contenitore d'acciaio per l'illimpidimento naturale; il vino si conserva in attesa dell'imbottigliamento.

Abbinamento:

Primi con condimenti vegetali, ad esempio i tipici paccheri con olive nere e zucca a pasta rossa, carni bianche e pesce al forno.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.