



Fiano di Avellino Riserva “Vino della Stella” D.O.C.G.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Full bodied, Gelimiteerde productie, Organic
Wijnhuis	Joaquin
Regio	Campania
Subregio	Avellino
Druif	Fiano
Grondsoort	Kalksteen-kleimatrix
Jaartal	2021
Pairings	Ansjovis, Aperitief, Gefrituurd voedsel, Gerookte vis, Knapperige groenten, Vispasta, Vissoep, Vlezige vis
Inhoud	0.75L
Alcohol	14.5%



De wijngaard waaruit VINO DELLA STELLA FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. RISERVA voortkomt, bevindt zich in Località Boschi, Lapio, op een hoogte van 550 meter boven zeeniveau. Deze wijngaard, kleiner dan een hectare, heeft kalksteen-kleigronden en ligt op het zuidoosten. Het koele, continentale klimaat en de geschikte bodems zorgen ervoor dat de Fiano kan rijpen met behoud van frisheid en verfijnde elegantie. De handmatige oogst vindt meestal plaats in oktober, waarna de druiven zacht worden geperst en enkele dagen macereren op de schil. Na fermentatie in stalen vaten rijpt de wijn minstens een jaar op de fijne droesem van de gist en voltooit zijn evolutie in de fles voordat hij wordt vrijgegeven. De wijn heeft een intense strogele kleur met gouden nuances en een complex bouquet van fruit, mediterrane kruiden, basilicum en munt, met een sterk mineraal accent. In de mond is de wijn vol, aangenaam en dynamisch, met minerale en mediterrane tonen, een goede zuurgraad en een hoog potentieel voor veroudering in de fles. Serveertemperatuur: 12-14° C