



Fiano “Piante a Lapio” I.G.T.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Gelimiteerde productie, Medium bodied, Organic
Wijnhuis	Joaquin
Regio	Campania
Subregio	Avellino
Druif	Fiano
Grondsoort	Kalksteen-kleimatrix
Jaartal	2018
Pairings	Aziatische gerechten, Kazen, Risotto met zeevruchten, Schaaldieren, Vis, Witvis
Inhoud	0.75L
Alcohol	13.5%



Joaquin Piante a Lapio is een rijke en complexe witte wijn, geproduceerd in kleine hoeveelheden van druiven geteeld op een enkel perceel wijngaard van minder dan 3000 flessen. De wijngaard, gelegen in Località Boschi in Lapio (AV), omvat één hectare met 35/40 jaar oude wijnstokken, geplant op gelaagde en complexe kalkrijke bodems met een basaltische ondergrond op een hoogte van ongeveer 550 meter. De wijngaard wordt beschermd door een eigen bos erachter, wat van fundamenteel belang is voor de microklimatologische omstandigheden in de wijngaard. De bijzonderheden van dit gebied, Irpinia, waaronder de vulkanische aard van de bodem, de hoogte van de heuvels en de sterke temperatuurschommelingen, genereren witte wijnen met een grote frisheid en zuurgraad, essentiële kenmerken om een witte wijn te produceren die lange evoluties in hout en fles kan doorstaan en volwassenheid kan bereiken, zelfs na 20 jaar rijping. Dit is een witte wijn waarvan de druiven, half oktober met de hand geoogst en geselecteerd, worden geperst en gefermenteerd met behulp van inheemse en geselecteerde gisten in stalen vaten op een ongecontroleerde temperatuur. De wijn zet zijn evolutie voort in tweede en derde passage tonneaux van kastanje- en acaciahout in contact met de fijne droesem van de gisten en rijpt vervolgens in stalen vaten en op fles gedurende minimaal 12 maanden. Diep strogeel, briljant met gouden nuances dankzij de evolutie en lange rijping op hout en fles. Rijk en zeer complex, met hints van specerijen, kruiden, hazelnoten, citrusvruchten, honing en zout die met elkaar verweven zijn. Rijk, complex, intens, verfijnd en met een geweldige persoonlijkheid. Het is een volle, aanhoudende wijn met een grote frisheid en zuurgraad die verwijst naar zijn potentieel in termen van evolutie en flesrijping. Serveertemperatuur: 12-14° C