



Fiano “Piante a Lapio N.V.” 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	N.V.
Pairings	Gestoomde vis - schaaldieren, Pasta - tomatenvissaus, Risotto met zeevruchten, Stoofpotje van wit vlees, Vissen stoofpot
Inhoud	0.75L
Alcohol	13.5%



Joaquin Piante a Lapio N.V. is een nieuw project van Joaquin Sarl, geboren uit Raffaele Pagano's voortdurende streven naar excellentie en experimentatie. Deze fles overstijgt volledig het concept van "Cru"; het gekozen referentieperceel, Piante a Lapio in Località Boschi, vertegenwoordigt een van de meest prachtige en veelbelovende wijngaarden in de hele appellatie. Dankzij het nabijgelegen bos, dat temperatuurschommelingen reguleert en de ongelooflijke helling en ligging van de wijngaard, produceert deze locatie druiven van zeer hoge kwaliteit, een van de beste in het hele gebied. Het N.V.-label is gewijd aan een zeer hoog kwaliteitsniveau, waarbij klasse en harmonie samenkomen in twee prachtige, tegengestelde maar complementaire jaargangen, 2014 en 2020. Dit huwelijk heeft geleid tot een wijn die de ingrediënten heeft om elke andere Fiano-productie tot nu toe te overtreffen, met maximale balans, harmonie, complexiteit en levensduur. De wijngaarden bevinden zich op 550 meter boven zeeniveau en hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. De wijn rijpt eerst in tonneaux van kastanje en acacia, gevolgd door verdere rijping in de fles gedurende minimaal één jaar. De kleur is goudgeel, met heldere hoogtepunten. De neus onthult zachte aroma's van rijp geel fruit, citrustonen van citrusvruchten en subtiele nuances van vanille en geroosterde amandelen. Rijk, romig, mineraal en harmonieus; de smaak heeft een belangrijke structuur met prachtige expressieve intensiteit, ondersteund door een levendig kader van frisheid, en eindigt met hartige en minerale smaken. Serveertemperatuur: 12-14° C