



TENUTA MADRE

*I sognatori*

Il Fiano di Avellino DOCG **I Sognatori** è raffinato ed incisivo, un cru dal territorio del Comune di Montefalcione dove il Fiano è protagonista.

La vocazione pedoclimatica della zona di produzione e l'accurato lavoro in vigna garantiscono uve che sono pura espressione del territorio.

**DENOMINAZIONE**

Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**ANNATA**

2022

**COMPOSIZIONE**

Fiano 100%

**PROVENIENZA UVE**

Contrada Carrani, Montefalcione (AV)

**SUPERFICIE VIGNETO**

1,20 ha

**ALTITUDINE VIGNETO**

450 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE VIGNETO**

sud-ovest

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

argilloso, calcareo

**ETÀ DELLE VITI**

30 anni

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

2400 ceppi per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

spalliera

**POTATURA**

guyot

**RESA**

80 quintali per ettaro



**EPOCA DELLA VENDEMMIA**

prima decade di Ottobre

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE**

i grappoli sono raccolti a mano in piccole cassette forate, quindi sono pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a basse temperature per l' 80% in serbatoio di acciaio inox e per il 20% in barrique di rovere. Il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa sette mesi, con bâtonnage periodici.

**AFFINAMENTO**

in bottiglia

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

8800 bottiglie e 100 magnum

**ESAME ORGANOLETTICO**

presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdi, nitidi profumi di agrumi, frutta matura e fiori gialli. Al gusto freschezza e struttura accompagnano il lungo finale scandito da lievi note minerali. Le sue caratteristiche varietali vengono esaltate dalla fermentazione e dal breve affinamento in piccole botti di rovere.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI**

ideale per accompagnare crostacei, pesci e grigliate di pesce.