



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

2023

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

37 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

7500 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.