



TENUTA MADRE

# brutto anatroccolo

Il **Brutto Anatroccolo** nasce dall'idea di unire i due cru dell'azienda. Ci insegna che bisogna partire da ciò che si è, per arrivare a ciò che si vuole diventare.

## DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## ANNATA

2025

## COMPOSIZIONE

Fiano 100%

## PROVENIENZA UVE

Contrada Folette, Contrada Carrani  
Montefalcione (AV)

## ALTITUDINE VIGNETO

450 m s.l.m.

## ESPOSIZIONE VIGNETI

est-ovest  
sud-ovest

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

argilloso, sabbioso, calcareo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

spalliera

## POTATURA

guyot

## EPOCA DELLA VENDEMMIA

prima decade di Ottobre

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

blend dei due cru dell'azienda. Raccolta di una piccola parte dei grappoli dei vigneti di Fiano; questi sono raccolti a mano, pressati in maniera soffice e vinificati in serbatoio di acciaio inox.

Il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa sette mesi sulle fecce fini.

## AFFINAMENTO

in bottiglia

## NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3333 bottiglie

## ESAME ORGANOLETTICO

è un Fiano di Avellino agile e dinamico.

Olfatto ampio di agrumi, accenni di frutta gialla ed erba medica.

Sorso teso, verticale, sapido.

## ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

ideale per accompagnare aperitivi e piatti di pesce.

