



## ***Alessandra***

**FIANO DI AVELLINO**

**denominazione di origine controllata e garantita**

Prodotto con le selezionate uve del vigneto di Fiano che circonda la cantina a Salza Irpina, questo vino porta il nome della primogenita di famiglia, *Alessandra*. Leggera surmaturazione, raccolta manuale, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata e almeno 36 mesi di affinamento, di cui 18 in acciaio e 18 in bottiglia. Di un caratteristico giallo dorato, al naso sprigiona i sentori tipici del vitigno e al palato è intenso e molto persistente.

**Denominazione:** Fiano di Avellino DOCG

**Composizione:** Fiano 100%

**Zona di produzione:** *Vigna Alessandra*, Salza Irpina (AV)

**Anno di impianto:** 1995

**Altitudine:** 550 m s.l.m.

**Terreno:** argilloso, semi calcareo

**Esposizione:** nord-est

**Densità di impianto:** 4500 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale

**Resa:** 50 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura e pressatura soffice dell'uva, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, sosta in acciaio per 18 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 18 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** libera al naso sentori floreali (mimosa, camomilla, ginestra) e fruttati (pesca, albicocca), unitamente a piacevoli note di miele di acacia, cera d'api e aromi fumé. Nel calice si presenta giallo dorato, di visibile consistenza, strutturato e pervaso di freschezza al sorso, con elevata persistenza.

**Abbinamenti consigliati:** burrata di Andria con tartare di scampi e bottarga; pasta al sugo di rana pescatrice; soufflé.

**Formati disponibili:** 0,75L; 1,5L

**Annate prodotte:** 03 - 04 - 09 - 10 - 12