

1993

D I M E O

NOME

1993

DENOMINAZIONE

Vino Bianco

VARIETA'

Fiano 100%

ANNATA

1993

ZONA DI PRODUZIONE

Salza Irpina (AV)

ANNO DI IMPIANTO

1965

ALTITUDINE

550 m s.l.m.

TERRENO

Argilloso, sub calcareo

ESPOSIZIONE

Nord-est

DENSITÀ DI IMPIANTO

2000 ceppi per ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

RESA

40 quintali per ettaro

PERIODO DI RACCOLTA

21 ottobre 1993

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA

Un'annata che si ricorda per un'ideale alternanza di siccità e di piogge. L'inverno è stato caratterizzato da apporti idrici notevoli e da temperature non troppo rigide, cui ha fatto seguito una primavera più mite ed asciutta della media, circostanza che ha favorito un leggero anticipo delle fasi vegetative della vite. Grazie alle frequenti piogge di giugno e luglio le chiome delle piante hanno presentato un particolare rigoglio, che ha mantenuto la temperatura media più bassa e generalmente fresca nel vigneto. Infine, il clima soleggiato di agosto e qualche pioggia settembrina hanno determinato una vendemmia leggermente anticipata ma generosa e ricca di concentrazione nelle uve.

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 30 anni sui lieviti fini, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 24 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2800 (0,75L); 500 (1,5L)

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

ANNATE PRODOTTE

Solamente la 1993

COLORE

Il vino si presenta di un vivissimo giallo dorato, con tenui riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE

Al naso emergono netti gli aromi di mela cotogna, di mela gialla essiccata e di mela annurca fresca, che si avvicinano alla radice di liquirizia, al mentolo, al tartufo bianco e al miele di castagno; via via si distinguono al contempo freschi sentori di gelsomino, così come richiami di scorza d'arancia candita, mandarino cinese e granita al limone, oltre ad una marea di minerali e all'imprescindibile tocco fumé del Fiano.

NOTE GUSTATIVE

Al palato si presenta percepibile un'impronta tannica; il vino si rivela poi morbido e cremoso nei sorsi successivi, sempre accompagnati da un deciso riverbero salino che conferisce profondità ed una lunghissima persistenza alla bevuta. Il 1993 ha un'infinita capacità di divenire nel calice, rendendo l'esperienza di degustazione avvincente ed unica nel suo genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 gradi

CALICE DI SERVIZIO

Bicchieri per vino bianco evoluto

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ZUCCHERO RESIDUO

1,80

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l