



DI MEO[®]
SALZA IRPINA

Alessandra

FIANO DI AVELLINO RISERVA

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 madre di Roberto, Generoso ed Erminia Di Meo. Leggera surmaturazione, raccolta manuale, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata e 9 anni di affinamento, di cui 8 in acciaio e 1 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 Riserva

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 8 anni, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 12 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 - 13