

Fiano di Avellino DOCG 2022

Fein und kompakt mit Aromen von Birne, Mirabelle, Grapefruit und Melisse

Winzer: Colli di Lapio
Region: Kampanien
Rebsorte: 100% Fiano
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Jakobsmuscheln, Spaghetti Vongole, frittierten Calamari und Vitello Tonnato

0.75 l – Bestellnummer 66922

Gambero: 2,5/3 Gläsern
Bibenda: 5/5 Trauben
Spectator: 91/100 Punkten

Colli di Lapio
Kampanien

Die Region Kampanien ist eine der traditionsreichsten in Italien überhaupt. Ob Neapel, der Vesuv, die Inseln Capri und Ischia, die Amalfiküste oder das Hinterland, hier verbindet sich überwältigende Naturschönheit mit Geschichte. Das Örtchen Lapio in der Provinz Avellino ist die Heimat des Fiano di Avellino, Clelia Romano die landesweit verehrte ?Signora del Fiano?. Mit rigoroser Hand managt sie ihre Familie und das AchtHektar-Weingut. Angelo Pizzi und ihre zwei Kinder Carmela und Federico unterstützen sie dabei. Die ton- und kalkhaltigen Mergelböden des Fiano liegen auf 400-600 m Seehöhe und sind bis spätabends von der Sonne beschienen. Der Fiano di Avellino, der zu den bedeutendsten Weißweinen Italiens zählt, hat mit seinen mineralischen Feuersteinnoten, seinem kompakten Aroma und der lebhaften Säure eine fast nordische Eleganz und Anmutung. Das Anbaugebiet für die rote Aglianico-Traube liegt noch ein wenig höher auf bis zu 700 m in der Hügel- und Gebirgslandschaft Irpinia. Das DOCG-Gebiet für den Spitzenwein Taurasi umfasst dabei lediglich 350 Hektar, ausschließlich mit Böden vulkanischen Ursprungs. Insgesamt produziert das Weingut lediglich 6.000 Flaschen pro Jahr für den weltweiten Markt, jede für sich also eine wirkliche Rarität.

Abbildung unverbindlich