

# Aminea

## UVAGGIO

100% Fiano di Avellino

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti sono ubicati ad Arianello, una piccola frazione del comune di Lapio

## ALTITUDINE

580 m s.l.m.

## CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

## PRODUZIONE PER ETTARO

70 quintali per ettaro

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata tra i 16/18°C e successivo affinamento sulle "fecce fini" per circa sei mesi

## SARRACINO

è il nome del Fiano di Avellino DOCG, toponimo di un'antica contrada che sorgeva in un bosco i cui alberi furono distrutti tra il 1762 ed il 1768. Dopo quell'anno il territorio fu dissodato e piantato a vigne. Proprio dalle ceneri di quell'antico bosco barbaramente distrutto oggi si ricava uno dei migliori vini Irpini.

## GRADO ALCOLICO

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini. Al naso sprigiona intensi sentori fruttati e floreali, un bouquet impreziosito da note di frutta esotica, ginestra e clorofilla.

Al palato è profondo, con una giusta acidità e un interessante finale di "ritorni fruttati".

