

PREMIUM WINES

Donnachiara Esoterico Campania Fiano IGT 2011 - 500 ml

Branco



UVAS

100% Fiano

CARACTERÍSTICAS

- Corpo Médio
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Itália

REGIÃO

Campânia

PRODUTOR

Donnachiara

TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos da Wine Spectator - janeiro de 2014

DEGUSTAÇÃO

Vinho de aromas muito complexos, com uma sucessão de notas que vão do cítrico às ervas aromáticas, com leves toques lenhosos. No paladar, é seco, envolvente, aveludado e com grande permanência gustativa.

TERROIR

Este vinho é elaborado com uvas provenientes de Montefalcione, um vinhedo situado em uma região climaticamente protegida, mas ao mesmo tempo ventilada, o que garante uma maturação lenta das uvas. Solos argilo-calcários. Sistema Guyot de condução. Rendimento: 6.000 kg/ha

ELABORAÇÃO

A fermentação é feita a baixa temperatura, durante 12 meses, sendo 20% em barricas francesas. A clarificação é natural. Engarrafamento sem tratamento de frio e filtração.

HARMONIZAÇÃO

Acompanhamento ideal para frutos do mar e queijos aromaticamente imponentes. Servir a 14-16 °C.