

PREMIUM WINES

Donnachiara Fiano di Avelino DOCG 2022



Branco



UVAS

100% Fiano

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

Itália

REGIÃO

Campânia

PRODUTOR

Donnachiara

TEOR ALCOÓLICO

12,7%

AÇÚCAR

2,1 g/l

ACIDEZ

6,5 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Buquê delicado, no qual nuances de avelãs, frutas secas e toques florais (acácia, magnólia e espinheiro-alvar) se fundem harmoniosamente com frutas tropicais. No paladar, é seco, aveludado e com bom corpo. Um vinho muito prazeroso de beber.

TERROIR

Solos argilo-calcários. Sistema Guyot de condução. Rendimento: 8.000 kg/ha.

ELABORAÇÃO

Prensagem suave das uvas, que são resfriadas rapidamente por 4-6 horas. A fermentação é feita a baixa temperatura, por cerca de 90 dias. Com esse procedimento, é possível preservar ao máximo os aromas complexos típicos dessa variedade. Não é feita fermentação malolática.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para frutos do mar, especialmente caranguejo e lagosta, além de peixes e carnes brancas. Servir a 12-14 °C.