

FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SAN MARCO

Il vino Incanto della Sertura società Agricola è prodotto con uve provenienti da terreni curati personalmente da Giancarlo Barbieri; la tenuta annovera circa quattro ettari, assortiti in maniera variegata per esposizione e composizione del terreno. Giancarlo Barbieri, dopo anni passati nel territorio come consulente delle migliori cantine locali, ha deciso di mettersi in prima persona a produrre i propri vini e così che decide di fondare Sertura. La qualità dei vini di Giancarlo Barbieri nasce in campagna. E' lì, tra i vigneti, che prende forma un vino che vuole essere espressione fedele e rispettosa del suo territorio di provenienza. L'azienda opera con una cultura basata sul rispetto e sull'attenzione del territorio, e lavora perseguendo il connubio tra le tradizioni contadine e le innovative competenze enologiche. Senza tagli, senza "blend". Ogni vino racchiude in sé tutta la carica espressiva del suo uvaaggio al 100%, rendendolo unico e inconfondibile al naso e al palato. Dalla terra fino alla bottiglia è la passione, l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura.

Vitigni e impianti: Fiano 100% vinificato bianco. L'allevamento delle viti è Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro; tale tipologia di coltivazione ha una resa molto limitata, pari a circa 65 q/ha.

Zone di produzione: I filari del Fiano provengono esattamente dal Terroir denominato San Marco nel comune di Montefalcione. I vigneti di Fiano nascono a 380 m. s.l.m. adibiti nella loro totalità a uve Fiano, su un terreno in prevalenza argilloso.

Vinificazione: la vendemmia si svolge nella prima decade di ottobre, manuale come nella più genuina tradizione. Ottenuto da una pressatura soffice, fatto fermentare per 21-25 giorni a una temperatura controllata tra i 15 e i 18°, la maturazione è realizzata unicamente in contenitori di acciaio al fine di preservare la componente aromatica più fine ed elegante del vino. L'affinamento avviene unicamente in vasche d'acciaio per una durata di 6 mesi.

Note organolettiche: eleganti e complessi profumi di frutti maturi e ori, sentori di pera, albicocca e nocciola tostata.

Abbinamenti gastronomici: è un vino che si presta ad accompagnare un intero pasto di pesce; ideale con ostriche, frutti di mare e crudi.

Formato della bottiglia:
750ml

Temperatura di servizio:
10°-12°C

Alcol:
13,0%



Incanto © 2019 | ALI Srl
via Cesare Battisti, 15
20122 Milano - Italia
P.IVA 08958250964

info@incantogourmet.com
incantogourmet.com