

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: è così che decide di fondare Sertura. La qualità dei vini di Giancarlo Barbieri nasce in campagna. È 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 viaggio al 100%, rendendolo unico e inconfondibile al naso e al palato. Dalla terra fino alla bottiglia è la passione e l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura.

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.

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.

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

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964

info@incantowine.com | incantowine.com