

Joaquin

# VINO DELLA STELLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Fiano di Avellino Riserva

**Zona produttiva** Comune di Lapio (AV). Il vigneto di meno di 1 ha si trova in Località Boschi, esposto a nord-est, a 550 metri s.l.m. ed è coltivato in regime biologico.

**Vitigno** 100% Fiano

**Età media delle vigne** 35 anni

**Tipologia del terreno** Terreni di matrice calcareo-argillosa.

**Vinificazione e affinamento** Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto fiore viene fatto macerare sulle bucce per un paio di giorni e comincia la fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Affinamento sulle fecce fini per almeno un anno e in bottiglia per un altro anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino intenso con nuance dorate.

**Profumo** Al naso il bouquet complesso e intenso, con note di frutta ed erbe mediterranee, sentori di basilico e menta e con un forte accento minerale.

**Sapore** Sorso pieno, piacevole, dinamico e fresco con contorni minerali e mediterranei. È un vino persistente di grande finezza e acidità con un'elevata capacità di evoluzione in bottiglia.

**Abbinamenti** Perfetto con la cucina marinara, è da abbinare agli involtini di pesce spada al forno.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA

