

Vinaioli

Fiano Sannio DOP



Monocepage **Fiano**, nog zo'n **heerlijke weinig bekende autochtone uit de oudheid stammende witte druif**. Er worden **droge witte** wijnen van gemaakt, zonder of met slechts een heel klein beetje houtlagering. De trossen en de druiven zijn eerder klein, er is dus een iets **kleinere opbrengst** dan bij de Falanghina (wat resulteert in een iets hogere prijs).

Belangrijk is de **cryomaceratie** (temperatuur 6 tot 8°C, anderhalve dag) met eerste extractie van kleur, smaak en geur uit de schil vóór het persen. Vinificatie in inox vaten bij gecontroleerde temperatuur. **Helder** strogeel, intens parfum. Subtiel, fruitig (**perzik, ananas, peer en appel**), **floraal**, medium zuren, met een **boterachtige** structuur. Fruitig en toch voldoende fris, ondanks een alcohol van **13,5 vol%**.

Lekker **aperitief** of op het terras. Ook excellent bij pasta's, bij **wit vlees en gevogelte**, en bij **delicate visbereidingen**, op de grill of in de oven.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be