

# Spumante Fiano

## DOC BIO

**DENOMINAZIONE:**

Spumante Fiano, Irpinia Denominazione di Origine Controllata (DOC). Brut.

**VITIGNO:**

Fiano (100%)

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Lapio (AV), Italia

**VIGNETI:**

Le uve vengono allevate a contropalliera (Guyot) su terreno di origine vulcanica ricco di minerali ad un'altitudine di circa 650m s.l.m. nelle colline di Lapio.

**VENDEMMIA:**

La vendemmia a mano viene fatta verso fine settembre, generalmente 2-3 settimane prima della vendemmia delle uve per il Fiano di Avellino DOCG.

**VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono messe in vasca per 12 ore ad una temperatura di 10°C, e successivamente lentamente pressate. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C in acciaio.

**MATURAZIONE:**

In serbatoi di acciaio inox fino alla fine della

primavera successiva alla vendemmia, quando viene messo in bottiglia dove viene indotta la rifermentazione. Il vino rimane altri 15 mesi in bottiglia prima di essere sboccato, secondo il metodo classico.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il colore è di un giallo dorato, il suo profumo leggermente minerale con noti di albicocca, pera, pesca e agrumi, con un'ottima acidità. I toni di frutta rimangono sullo sfondo con un retrogusto leggermente amaro, che ricorda le mandorle. Ottima persistenza del perlage grazie alla lunga rifermentazione in bottiglia.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Spumante molto versatile, pertanto ottimo come aperitivo, accompagnando crudi di mare, le minestre di legumi, antipasti e piatti di pesce, risotto ai frutti di mare o funghi porcini, carni bianche, formaggi freschi e piatti di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Va servito ad una temperatura di circa 8-10°C

**DATI ANALITICI (INDICATIVI):**

Alcool 12% Vol.  
Acidità totale 8 gr/lit  
Estratto secco 32 gr/lit

**CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:**

Bottiglia Spumante di 75cl.  
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 100 cartoni.



GRANTO SPUMANTE DEL NOSTRO TERRITORIO. L'AZIENDA AGRICOLA LE MOSCIARE PROPONE QUESTO VINO  
IN PICCOLE QUANTITÀ, IN UNA PERSONALE INTERPRETAZIONE DEI VITIGNI SECOLARI CAMPANI.

BRUT  
SPUMANTE  
FIANO DOC BRUTE

Le MOSCIARE  
AZIENDA AGRICOLA

