i cru

SERRAPIANO
This propriatory name is the combination of "Serra," name of the location, and of "Apiano," the historical name of the Fiano di Avellino grape.

Grape variety: *Fiano di Avellino 100%*
Soil: *clay-limestone deep, with volcanic elements.* ***Vineyard location:*** *Irpinia, in the hamlet of Serra in the municipality of Pratola Serra. Farm: Ventole.* ***Exposure and altitude:*** *South 400 meters a.s.l.* ***Vine age:*** *20 yrs. avg.* ***Vine training:*** *horizontal espalier with guyot pruning Density: 3,000 vines per hectare (2.47 acres)* ***Area:*** *0.5 hectare = 1.24 acres* ***Yield per hectare:*** *5 tons* ***Harvest:*** *early- mid October*

Winemaking: *The grapes are rigorously picked by hand; Only the best must is used for the Fiano di Avellino SERRAPIANO. The must is fermented with great care in stainless steel tanks with the use of indigenous yeasts, without temperature conditioning. Replacing the wine rests in the tanks for about 6 months, on its lees to give complexity and structure. It will then be bottled at the beginning of the Summer following the harvest and sold after another 6 months of aging in bottle at least 1 year after the harvest.*

Organoleptic properties: *Straw yellow color with sometimes loaded reflections. The nose is intense and complex, giving off smoky, iodized and flint notes. In the mouth it is enveloping, Almost brackish, broad and rhythmic in its very long salty sip.* ***Food pairing:*** *Goes well with crustaceans and mollusks, but also with hearty taste dishes, soups and grilled white-meats.* ***Tips:*** *acquires more elegance if aged for a few years.* ***Serving temperature:*** *10-12° C* ***Alc./vol.:*** *13%* ***Avg. production:*** *3,000 btls*
First vintage: *2014*

Serrapiano

FIANO DI AVELLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA

Serrapiano
"Serrapiano" è l'unione di SERRA: la località dove nasce la vigna e APIANO: storico nome del vitigno Fiano di Avellino.

Vitigno:
Fiano di Avellino 100%.

Natura del terreno:
argilloso-calcarea, profondo, con elementi vulcanici.

Ubicazione vigneti:
In Irpinia, nella frazione Serra del Comune di Pratola Serra, podere Ventole.

Esposizione ed altitudine vigneti:
sud a circa 400 mt s.l.m.

Età media della vite:
20 anni

Allevamento della vite:
a controspalliera orizzontale con potatura a guyot.

Superficie / Resa per ettaro
0,5 ettari / 50 q. per ettaro.

Epoca di vendemmia:
tardiva, inizi di ottobre.

Tecniche di vinificazione:
Le uve sono rigorosamente raccolte a mano. Solo il migliore mosto fiore viene utilizzato per il Fiano di Avellino SERRAPIANO. Il mosto viene fermentato con grande cura in serbatoi di acciaio inossidabile con utilizzo di lieviti indigeni, senza condizionamento della temperatura. Successivamente il vino riposa in acciaio per circa 6 mesi, sui propri lieviti per dare complessità e struttura. Verrà poi imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia e venduto dopo ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a non meno di 1 anno dalla vendemmia.

Descrizione organolettica:
Vino giallo paglierino talvolta con riflessi carichi. Al naso è intenso e complesso sprigiona note fumè, iodate e di pietra focaia. In bocca è avvolgente, quasi salmastro, ampio e ritmato nel suo lunghissimo sorso salino.

Abbinamento:
con crostacei e molluschi prima di tutto ma anche con piatti pieni di gusto, zuppe, vellutate, e carni bianche alla griglia. Consigli: acquista maggiore eleganza se invecchiato qualche anno.

Temperatura di servizio: **10 – 12 °C**
Grado alcolico: **generalmente 13°**
Quantità media di bottiglie prodotte: **3000**
Prima annata prodotta: **2014**