



Art.-Nr.: 40902

VERNICE ROCK GLAM ROCK FIANO DI AVELLINO

REBSORTEN	Fiano
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Kampanien
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Fiano

BODEN

Mediterranes Klima mit Nähe zum Meer. Es gibt heiße, trockene Sommer und kühle, feuchte Winter, mit einer nachmittäglichen Meeresbrise, die dafür sorgt, dass der Säuregehalt der Trauben hoch bleibt und die Schalen der Trauben dick werden. Spaliersystem mit Guyot-Schnitt, mittelschwerer Boden mit kalkhaltigem Ton.

Fiano ist eine Rebsorte, die sich gut an verschiedene Klima- und Bodentypen anpasst. Die besten Ergebnisse werden hingegen auf frischen und tiefgründigen Böden erzielt. Reich an Mikroelementen, sehr weich und vulkanischen Ursprungs, typisch für die Hügel rund um Avellino.

BESCHREIBUNG

Relativ späte Lese in Mitte Oktober. Leichtes Pressen der ganzen Trauben. Statische Vorklärung des kalten Mostes. Gärung mit ausgewählter Hefe bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Strohgelber Wein. Er ist frisch, weich, herzhaft, fruchtig und leicht. Am Gaumen ist er harmonisch und mit einer guten Säure.

Passt zu Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten, Fisch, Käse und weißem Fleisch.