



Passito di Fiano DOC 'Privilegio'

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Campania

Il "Privilegio" Passito è prodotto con uve attentamente selezionate e vendemmiate a mano generalmente verso la metà di ottobre. I grappoli vengono portati in locali ventilati e riposti in piccole cassette per subire un appassimento di circa 8 settimane, al termine del quale vengono pigiati, pressati e fatti fermentare in barrique di legno. Al termine della fermentazione il vino resta in affinamento per circa 6-8 mesi in barrique e per circa 12 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

Denominazione: Irpinia Fiano Passito DOC

Uve: Fiano 100%

Fermentazione e maturazione: In barrique per 6-8 mesi.

Appassimento: I grappoli vengono posizionati in piccole cassette e portate in un locale areato per 8 settimane al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Esame organolettico:

Colore giallo dorato cristallino.

Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita e di piccoli fiori bianchi.

In bocca la setosità e morbidezza tipiche del vitigno vengono arricchite da una notevole spalla acida e minerale.

Il finale è lungo e ricorda agrumi canditi, cannella e la buccia della pesca bianca.

Gradazione: vol. 12,5%

Abbinamenti gastronomici: Perfetto per accompagnare prodotti di pasticceria, soprattutto dolci con le creme. Ottimo anche con formaggi molto stagionati e con gli erborinati.

Allergeni: Contiene solfiti

