

Joaquin

# VIGNA CAMPO APERTO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Fiano di Avellino Riserva

**Zona produttiva** Comune di Lapio (AV). Il vigneto di meno di 1 ha si trova in all'interno dei confini della Villa Joaquin, esposto a nord-est, a 500 metri s.l.m. ed è coltivato in regime biologico.

**Vitigno** 100% Fiano

**Tipologia del terreno** Terreni di matrice calcareo-argillosa.

**Vinificazione e affinamento** Vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia di almeno un anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino cristallino con sfumature tendenti al verdolino.

**Profumo** Al naso è fine ed intenso, con note di fiori freschi bianchi, pompelmo, aneto, biancospino e tiglio. Sprigiona nel bicchiere profumi eleganti e freschi che rivelano la giovane età di questo vino.

**Sapore** Sorso asciutto, equilibrato. L'acidità e la sapidità del vino richiamano continuamente alla beva; ottimo corpo e grande persistenza. In bocca è verticale, prevale la freschezza corrispondendo perfettamente al naso, confermando la gioventù di questo vino. Si prevede che raggiungerà nel tempo maggiore complessità e morbidezza.

**Abbinamenti** Perfetto con la cucina marinara, è da abbinare agli involtini di pesce spada al forno.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA

