

## FIANO | PRODUKTLINIE ALFABETO

DOP SANNIO FIANO



### REBSORTE

Fiano

### HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento  
Kampanien

### HEKTAR

30

### HÖHE

100–400 m ü.d.M.

### ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

### STOCKDICHTE

3.500 Pflanzen pro Hektar

### DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

15 Jahre

### ERNTENZEIT

Von Ende August bis Mitte Sep-  
tember

### TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Weißweinbereitung unter Ausschluss von Sauerstoff und kurze Kryomazerationen bei einer Temperatur von 10 °C

### GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 13–15 °C für circa 20 Tage

### MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

### VERFEINERUNG

In der Flasche

### ABFÜLLUNG

Februar des auf die Ernte folgenden Jahres

### TERROIR

Trauben, die mit Ausnahme der Schwemmtalböden von einer Auswahl an über die verschiedenen Terroirs des Unternehmens Janare verteilten Weinberge stammen. Wie bei der Leitung eines Orchesters, wo es die Aufgabe des Dirigenten ist, dafür zu sorgen, dass jedes Mitglied das Beste aus sich herausholt, um die absolute Harmonie des Ganzen zu garantieren, ist es hier die Aufgabe, in jedem Jahrgang die besten Trauben aus unterschiedlichen Böden, Morphologien und Mikroklimata auszuwählen – die vulkanischen Böden aus Ignimbrit, die Flussterrassen und die uralten schwarzen Erden des Mergelhügels. Das Ergebnis ist eine unfehlbare Beständigkeit bezüglich Charakter und Qualität, die unser Tal jederzeit zu gewährleisten vermag.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensives Aroma mit blumigen Noten von weißen Blumen und Kräuternuancen. Von angenehmer Eleganz und großer Ausgewogenheit am Gaumen.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Dieser Wein bevorzugt tendenziell süßliche Gerichte wie Spaghetti mit Sardellen, gebackenen Fisch auf Kartoffelbett und saftige Fischsuppen.