



Exultet Fiano di Avellino DOCG 2013 Quintodecimo

Type	Vin blanc
Origine	Italien, Campania
Producteur	Quintodecimo Campania
Classification	DOCG
Expansion	10 mois en cuves acier et barriques françaises
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2013
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	9 -12° C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Fiano 100 %
Prix	93 Punkte Parker /
Numéro d'article	17808213

Commentaires

Le climat méditerranéen de la Campanie, l'influence de la mer toute proche, les montagnes protectrices ainsi que les sols d'origine volcanique offrent une base idéale pour la viticulture. Le cépage blanc Fiano, en particulier, fournit des vins blancs corsés, minéraux et aromatiques, notamment à Avellino. Seuls trois pour cent de la production totale de vin sont des vins DOC, mais les efforts de qualité de ces dernières années commencent à porter leurs fruits.

Recommandation culinaire

Idéal à l'apéritif, avec des huîtres, des fruits de mer, des crustacés et des plats de poissons fins.

Notes de dégustation

Jaune clair aux reflets verts et aux arômes variétaux de citron vert, d'acacia et de thym. La structure dense développe des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes confits et de miel avec une légère note minérale.