



Exultet Fiano di Avellino DOCG 2025

Quintodecimo

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Campania
Produttore	Quintodecimo Campania
Classificazione	DOCG
Maturazione	10 mesi in vasche d'acciaio e barrique francesi
Contenuto	75 cl
Annata	2025
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	9 - 12° C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Fiano
Articolo n.	17804725

Annotazioni

Il clima mediterraneo della Campania, con l'influenza del vicino mare, le montagne protettive e i terreni di origine vulcanica offrono una base ideale per la viticoltura. La varietà bianca Fiano, in particolare, produce vini bianchi corposi, minerali e aromatici, soprattutto ad Avellino. I vini DOC rappresentano solo il tre per cento della produzione vinicola totale, ma gli sforzi di qualità degli ultimi anni stanno cominciando a dare i loro frutti.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare, crostacei e piatti pregiati di pesce.

Note di degustazione

Giallo chiaro con riflessi verdi e aromi varietali di tiglio, acacia e timo. La struttura densa sviluppa aromi di frutta tropicale, agrumi canditi e miele con una leggera nota minerale.