



## Exultet Fiano di Avellino DOCG 2017

### Quintodecimo

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Italia, Campania
<b>Produttore</b>	Quintodecimo Campania
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	10 mesi in vasche d'acciaio e barrique francesi
<b>Contenuto</b>	1,5 Lt
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 12 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	9 - 12° C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Fiano
<b>Articolo n.</b>	17808217

### 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.