



## Exultet Fiano di Avellino DOCG 2021

### Quintodecimo

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Italien, Campania
<b>Produzent</b>	Quintodecimo Campania
<b>Klassifizierung</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	10 Monate in Stahltanks und französischen Barriques
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Genussphase</b>	jetzt bis ca. 2030
<b>Ausschanktemperatur</b>	9 - 12° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Fiano 100 %
<b>Artikel-Nr</b>	17804721

### Bemerkungen

Das mediterrane Klima Kampaniens mit dem Einfluss des nahen Meeres, die schützenden Berge sowie Böden vulkanischen Ursprungs bieten eine ideale Basis für Weinbau. Besonders die weisse Sorte Fiano liefert insbesondere bei Avellino körperreiche, mineralische und aromatische Weissweine. Von der Wein-Gesamtproduktion entfallen nur drei Prozent auf DOC-Weine, aber die Qualitätsbemühungen der letzten Jahre tragen erste Früchte.

### Passt zu

Ideal als Aperitif, zu Austern, Meeresfrüchten, Krustentieren und edlen Fischgerichten.

### Degustationsnotizen

Helles Gelb mit grünen Reflexen und sortentypischen Aromen von Limette, Akazie und Thymian. Dichte Struktur entwickelt Aromen von tropischen Früchten, kandierten Zitrusfrüchten und Honig mit einer leichten mineralischen Note.