

2023 Fiano di Avellino DOCG

Fonzone | Kampanien

Die Weißweine von Fonzone sind alle sehr typisch und dadurch stets mit einer schönen Mineralität und einer leichten Frucht ausgestattet.

Der Fiano ist angenehm cremig ohne an Mineralität zu verlieren und sehr komplex im Abgang.

Daher sowohl ein sensationeller Speisebegleiter, als auch Solist!



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Orangenblüten, Ananas, Mandeln
Geschmack	elegant, frische Säure, körperreich

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Zitronenpasta, Mozzarella, gegrillte Garnelen

Produzent

Der Familienbetrieb Fonzone befindet sich in einer der schönsten Ecken Kampaniens, im Herzen Irpinias. Nahe der Stadt Paternopoli wurde er erst 2005 gegründet. Mit nur 22 Hektar in Produktion, dem

Fokus auf den autochthonen kampanischen Rebsorten und bei allen Entscheidungen im Weinberg um Biodiversität bemüht, entstehen bei Fonzone Charakterköpfe mit überzeugender Mineralität und Länge.

Die sechs Mitarbeiter teilen die Liebe der Familie Fonzone Caccese zum Territorium und zum Feiern des Weingenusses. die sich für alle aus Verantwortung, Weitblick und Hartnäckigkeit, auf der Suche nach Exzellenz, zusammensetzt.

Gründungsjahr	2005
Anzahl der Mitarbeiter	6
Rebfläche	30 Hektar, 22 Hektar in Produktion
Anzahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s. | Località Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)