2024 Fiano di Avellino DOCG

Fonzone | Kampanien



Der Fiano di Avellino DOCG ist ein strahlender Wein, der die pure Essenz des Terroirs widerspiegelt. Hergestellt aus 100 % Fiano-Trauben vom renommierten Weingut Fonzone in San Potito Ultra, Kampanien. Das klimatische Umfeld und die sorgfältige Arbeit im Weinberg garantieren hervorragende Trauben. Die Reben, die im Jahr 2003 gepflanzt wurden, wachsen auf lehmigem Tonboden und profitieren von der südlichen Ausrichtung, was die Reifung der Trauben optimal unterstützt. Die Vinifikation zielt darauf ab, die aromatische Integrität der Trauben zu bewahren. Das Ergebnis ist ein Wein, der durch seine eindrucksvolle Eleganz und die zarten, komplexen Duftnoten besticht. Wie alle Weißweine von Fonzone ist der Fiano di Avellino sehr typisch und dadurch stets mit einer schönen Mineralität und einer leichten Frucht ausgestattet.

Nach der manuellen Lese werden die Trauben sorgfältig ausgewählt, schonend gepresst und in Amphoren sowie Edelstahltanks fermentiert, um die feinen Aromen zu bewahren. Der Fiano di Avellino reift anschließend acht Monate in Stahl auf feinen Hefen, was seine Vielschichtigkeit und Persistenz unterstreicht. Das Ergebnis ist ein strahlend strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen, der mit zarten floralen und fruchtigen Noten verführt: Zitrusfrüchte, Orangenblüte, Limette und Mandelpaste. Am Gaumen zeigt sich der Fiano frisch, ausgewogen, samtig und äußerst langlebig – ein echtes Kraftpaket an Frische und Eleganz. Daher sowohl ein sensationeller Speisebegleiter, als auch Solist!

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Amphore, Feinhefe
Trinkreife	2025-2029
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 Hekar 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. | Localitá Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN