

MASTROBERARDINO Fiano di Avellino 2021

26,50\$

* Prix de détail suggéré

Mastroberardino
1878

	Code produit	15012451
	Prix licencié	23.01\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Campanie
	Appellation	Fiano di Avellino
	Cépage(s)	Fiano 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

The Mastroberardino family, leaders in Italian viticulture, are largely responsible for the revival and elevation of Irpinian and Campanian winemaking post WWII. Their efforts ignited a resurgence in quality red and white wine production in all of Southern Italy. Working primarily with Campania's ancient, native varietals, Fiano, Greco, and Aglianico, Mastroberardino has resuscitated would-be extinct grapes into world class varieties.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jaune paille. C'est un vin délicat, avec des notes de fruits frais, d'amande, de noisette, d'agrumes, d'herbes, de fleurs blanches et de fleurs séchées. En bouche, c'est un vin corsé avec de légères notes fruitées et florales. Accompagnez des entrées légères, de la mozzarella de bufflonne et d'autres fromages frais, ainsi que des plats de fruits de mer.

NOTES SUR LE PRODUIT

Once a nearly forgotten varietal of ancient Irpinia, the Mastroberardino family has revived the Fiano grape into a world-class white wine. In antiquity, Fiano was known as apiana, as its sweet berries were attractive to bees. Vines were traditionally found near hazelnut orchards, which has seemingly influenced the grape's flavor profile. However, it is in the town of Avellino where the Fiano grape produces its most mineral-driven wines with long aging potential.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolté à la main la deuxième semaine d'octobre. Fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée et mis en bouteille pendant au moins un mois avant la libération.



- 91 Points -
James Suckling