



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Vadiaperti

AIPIERTI FIANO DI AVELLINO

SCHEDA TECNICA

Dal vigneto di Montefredane, posto a 300-400 metri sul livello del mare e caratterizzato da terreni argillosi, con minerali e microelementi tipici di terreni tufacei ed argillosi, un vino concentrato che si fa ricordare a lungo.

 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Fiano di Avellino DOCG
 UVAGGIO	Fiano di Avellino 100%
 EVOLUZIONE	6-7 anni
 VOLUME IN ALCOL	13,5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	8-10° C
 CALICE	Medio



Vadiaperti

AIPIERTI FIANO DI AVELLINO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati;
-  al naso è raffinato e ampio. Spiccano soprattutto sentori fruttati, di pera, mela e susina, con sfumature minerali, di erbe aromatiche e di acacia;
-  al palato è fresco e sapido, di corpo e concentrato, con un finale lungo e persistente. Indimenticabile.

freschezza
87%

sapidità
87%

corpo
88%

morbidezza
78%

VINIFICAZIONE

-  fiano di Avellino in purezza vendemmiato a mano con accurata selezione dei grappoli.
-  Affinamento in acciaio, viene prodotto solo nelle annate migliori.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Fiano di Avellino concentrato e ricco, che si abbina bene a pietanze gustose e profumate. Perfetto con piatti a base di pesce, crostacei o carni bianche.

- **UN VINO FRESCO**
- **DI CORPO**
- **PIATTI PROFUMATI E INTENSI**

RISOTTO AGLI SCAMPI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Intenso e ricco, questo Fiano di Avellino in cucina si accompagna perfettamente a primi piatti raffinati di pesce. Lo consigliamo con il risotto agli scampi.



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Dotata di buona acidità e corpo, questo Fiano è perfetto in abbinamento a formaggi freschi a pasta filata e morbida della Campania come la mozzarella di bufala.



LA CANTINA

Siamo a Montefredane, nel cuore dell'Irpinia, e la prima bottiglia di Fiano di Avellino etichettata Vadiaperti risale al 1984. L'azienda vinicola conta su sei ettari vitati e persegue da sempre la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Raffaele Troisi ha impostato il lavoro in vigna perché debba essere minimo l'intervento umano. Le sue vigne stanno tra i 400 e i 600 metri di altitudine, lungo la valle del fiume Sabato, allevate con fiano, greco, coda di volpe e aglianico.



In cantina lo stile è quello del vigneto, per valorizzare il territorio e le tradizioni, e racchiudere in ogni bottiglia il vino campano.



Dal 2011 è avviato un nuovo progetto, Traerte, nome che significa "tra strade di montagna". Costante nei vini prodotti dalla famiglia Troisi è la coerenza stilistica, lontano dalle mode enologiche, ma invece vicina alle tradizioni, uniche variabili in grado di regalare vini con personalità, eleganti, ricchi di profumi e aromi.

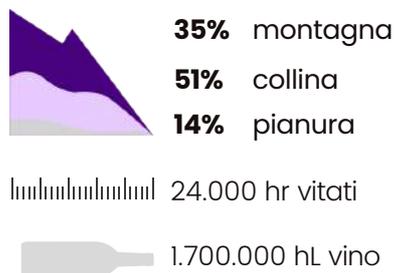


Veduta su I golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

LA REGIONE: CAMPANIA

TERRITORI



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

DENOMINAZIONI

4 DOCG

15 DOC

10 IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

LA REGIONE: CAMPANIA

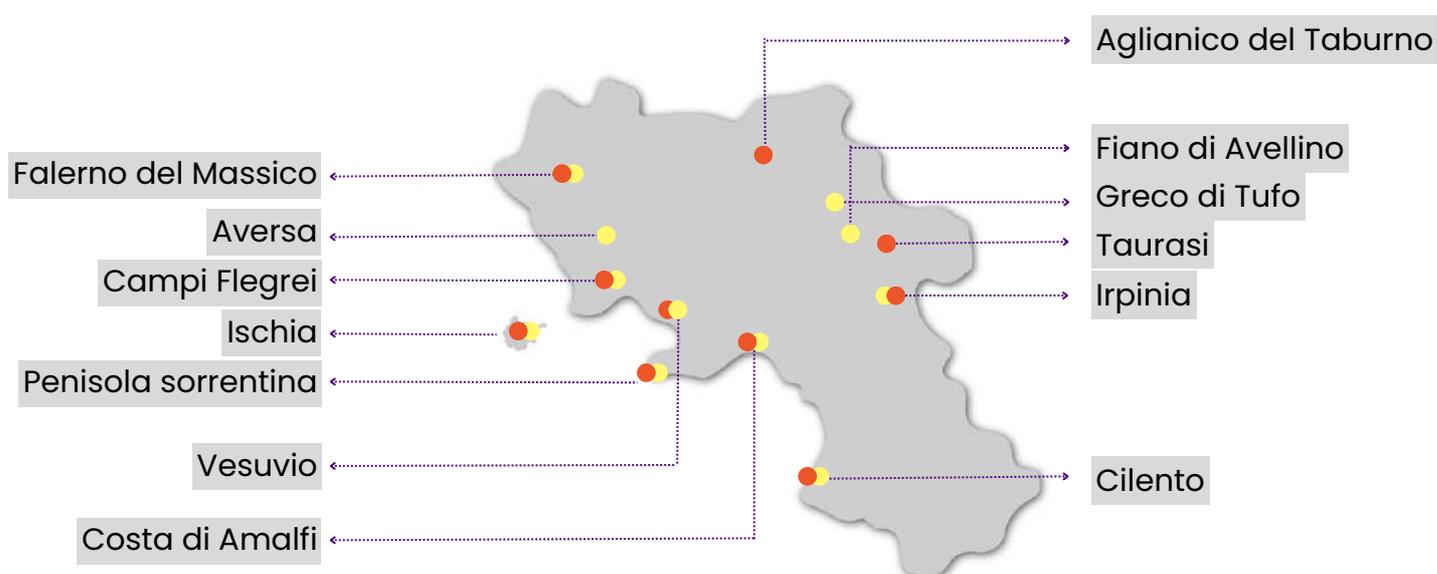
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato



*Vigneti soleggiati dell'Irpinia*

IRPINIA

L'Irpinia è patria di Aglianico, Greco e Fiano. A meno di 50 Km da Napoli, grazie alla conformazione del suo territorio, l'Irpinia è una terra vocata alla produzione di vini di grande pregio. Tagliata in due dai monti dell'Appennino, ha altitudini comprese tra i 300 e i 1800 metri sul livello del mare. Questo consente di avere terreni ben drenati, con buona riserva idrica. Le importanti escursioni termiche tra il caldo del giorno, e il fresco notturno. In particolare il versante Tirrenico (quello più vocato alla viticoltura) è montuoso e discontinuo, ricco di vegetazione e di acque, con molte precipitazioni.



L'orografia del territorio determina la formazione di vari microclimi che consentono di produrre diversi tipi di vini. I terreni, argilloso-calcarei, beneficiano dell'attività effusiva delle 3 zone vulcaniche circostanti: Vulture, Vesuvio e i monti del casertano. Nei secoli, l'accumulo di strati di cenere e lapilli ha dato vita a depositi tufacei, con minerali e strati più sciolti, un'altra peculiarità unica per una viticoltura di qualità. L'Irpinia è la provincia campana con la più alta concentrazione di vigneti e può vantare la presenza di 3 DOCG: Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino. Produce vini di alta qualità, vinificati secondo tecniche moderne ma che si rifanno alla tradizione locale.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO