



*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
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
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.

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



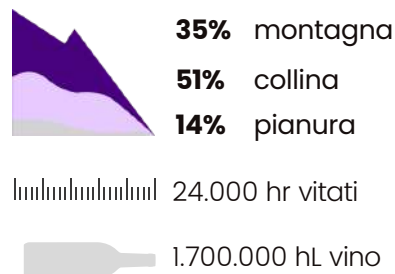


Veduta su I golfo di Napoli e sul vesuvio

## 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

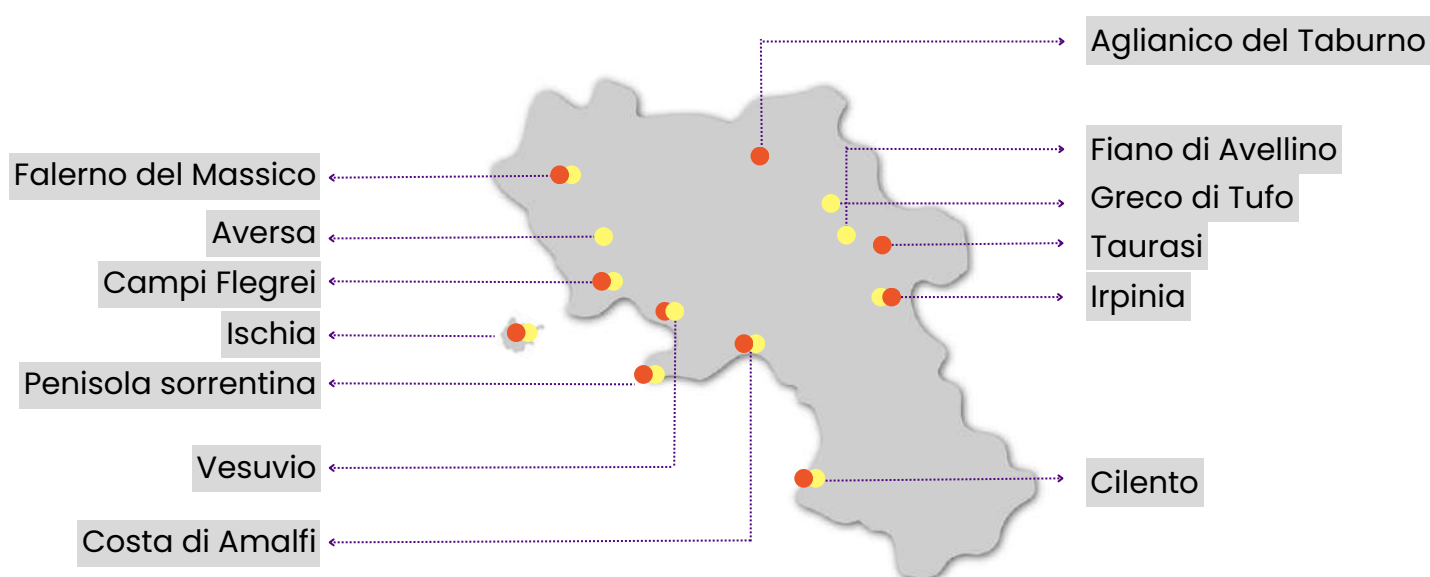
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

### 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**