

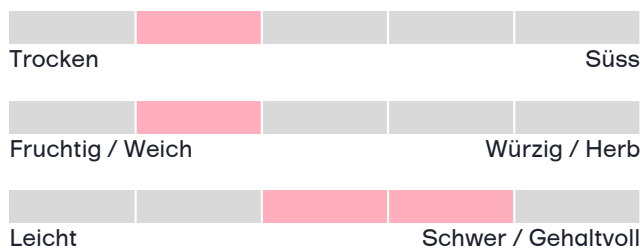


FIANO PIAN DI STIO



Paestum igp, San Salvatore, Kampanien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Ein äusserst vielschichtiger und fruchtiger Fiano mit Apfel- und Birnenaromen. Mittlerer bis voller Körper, hat eine gute Säure mit einem frischen Abgang. Fiano aus der Top Liga. Sauber vinifiziert, ohne den Einsatz von Holz.

Begleitend zu

Fischgerichten und hellem Fleisch oder sehr Regional zu Büffelmozzarella

Vinifikation

Die Weinberge liegen auf 550 M.ü.M. Es wird eine Maischegärung von 6 Stunden bei 4°C vollzogen. Durch diese Kaltvergärung gehen mehr Aromen in den Most über. Nach der sanften Pressung wird der Fiano 6 Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Traubensorten

100% Fiano

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2018)	93/100 Punkte
James Suckling (2017)	91/100 Punkte
Gambero Rosso (2018)	3/3 Bicchieri

SAN SALVATORE

Die von Giuseppe Pagano gegründete Kellerei San Salvatore 1988 ist spezialisiert auf alte autochthone Rebsorten wie Fiano, Falanghina und Aglianico. Das 16 ha. grosse Gut liegt im Nationalpark Cilento, wo der Multi Unternehmer auch ein 5-Sterne Hotel sowie eine Büffelmoozucht betreibt. Es verwundert also nicht, wenn in den Weinbergen ein Büffel gesichtet wird. Diese liefern auch gleich den eigenen natürlichen Dünger für die Böden. Die Reben werden nach biologischen, teilweise bio-dynamischen Richtlinien gepflegt. Als Beratender Önologe fungiert Riccardo Cotarella, einer der besten Weinberater Italiens. Diese Faktoren und das vorherrschende Mikroklima ermöglichen es San Salvatore Weine der höchsten Qualitätsstufe zu produzieren. Der Fiano "Pian di Stio" wurde von Gambero Rosso bereits mit den begehrten drei Gläsern ausgezeichnet und mit dem omaggio a "Gillo Dorfles" widmet er seinem Freund und Künstler einen Wein, bei dem er die Etiketten für 16 Jahrgänge gestalten durfte.

<http://www.sansalvatore1988.it>