Di Meo Fiano di Avellino Riserva DOCG Alessandria

Fiano di Avellino - Italië

De Fiano di Avellino Riserva Alessandra behoort tot de prestigieuze Linea Tempo van Di Meo uit Salza Irpina in Campanië. Roberto Di Meo wil met deze bijzondere serie laten zien hoe indrukwekkend de inheemse druiven van Irpinia kunnen ouderen. De wijn is gemaakt van 100% Fiano uit Vigna Alessandra, aangeplant in 1995 op circa 550 meter hoogte op kalk- en kleirijke bodems. De wijngaard is vernoemd naar Alessandra, de moeder van de familie Di Meo. De druiven worden pas in de tweede helft van oktober met de hand geoogst. Na vergisting rijpt de wijn maar liefst acht jaar op roestvrij staal, gevolgd door minimaal een jaar flesrijping. Zonder gebruik van hout ontwikkelt de Fiano zo een uitzonderlijke complexiteit, terwijl frisheid, mineraliteit en het karakter van de druif prachtig behouden blijven.



Proefnotitie

Diep goudgeel van kleur. De geur is rijk en gelaagd met rijpe perzik en abrikoos, gedroogde citrus en kamille, gevolgd door honing, hazelnoot en verfijnde rokerige tonen. In de mond is Alessandra krachtig en geconcentreerd, maar tegelijkertijd opvallend fris. De afdronk is zeer lang, complex en licht rokerig.

Drinken bij

Een prachtige wijn bij rijke visgerechten, schaal- en schelpdieren, kreeft gevogelte en verfijnde gerechten met paddenstoelen. Ook erg mooi bij wat rijpere kazen. Schenk hem niet te koud circa 11-13 °C, bi

Houdbaarheid

Nu al geweldig op dronk maar nog zeker tot 2035 te bewaren.

Druivenrassen

100% Fiano

Onderscheidingen

2015	95 punten - WineEnthusiast 2026
2015	95 punten Fallstaff 2026
2015	Tre Bicchierie - Gambero Rosso



aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl