

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Fiano Sannio DOP



Kwalitatief hoogstaande coöperatieve in Guardia Sanframondi, provincie Benevento, tegen de **flanken van de Apennijnen** ten **noordoosten** van **Napels**, waar de wijnbouw werd geïntroduceerd door de Etrusken. De coöperatieve werd opgericht in 1960, vandaag staat zij symbool voor de **technologische en economische vooruitgang van de regio**, gestoeld op de combinatie van kennis van bodem en druif, wijnmakerservaring, en de nieuwste technologieën.

De cantina beschikt onder meer over de **meest geavanceerde** zachte-druk persen, voldoende koelcapaciteit, lage temperatuur cryo-maceratie installaties, temperatuurgecontroleerde fermentatietanks, geautomatiseerde pompsystemen, en een afzuigkap voor polyfenolen (rode wijn). De aangesloten boeren bezitten alle wijngaarden in de Guardiolo DOC, waar zich de **betere terroirs** van deze provincie bevinden. Men biedt wijnen aan in **6 kwaliteitslijnen**, waarvan de wij sinds jaar en dag **de tweede "beste"** invoeren omdat zij veruit de **beste verhouding kwaliteit/prijs** geeft.

Deze fles is een monocepage **Fiano**, nog zo'n **heerlijke maar minder bekende autochtone uit de oudheid stammende witte druif**. Er worden **droge witte** wijnen van gemaakt, zonder of met slechts een heel klein beetje houtlagering. De trossen en de druiven zijn eerder klein, er is dus een iets **kleinere opbrengst** dan bij de Falanghina (wat resulteert in een iets hogere prijs).

Belangrijk is de **cryomaceratie** (temperatuur 6 tot 8°C, anderhalve dag) met eerste extractie van kleur, smaak en geur uit de schil vóór het persen. Vinificatie in inox vaten bij gecontroleerde temperatuur. **Helder** strogeel, intens parfum. Subtiel, fruitig (**perzik, ananas, peer en appel**), **floraal**, medium zuren, met een **boterachtige** structuur. Fruitig en toch voldoende fris, ondanks een alcohol van **13,5 vol%**.

Lekker **aperitief** of op het terras. Ook excellent bij pasta's, bij **wit vlees en gevogelte**, en bij **delicate visbereidingen**, op de grill of in de oven.