

Cantine Barone, Rutino (Campanie)

Fiano Vignolella DOC

Millésime	2023
Viticulteur	Cantine Barone
Région	Campanie
Degré	14% vol.
Cépages	100% Fiano

Vinification

Fiano est un très ancien cépage autochtone de vin blanc de l'Italie du Sud. Il est très répandu dans la région de Campanie. Le raisin mûr est récolté à la main à la mi- septembre et mis à macérer dans des cuves en acier inoxydable dans des conditions de température contrôlées. Élevage ensuite en cuve en acier pendant 8 mois suivi de 3 mois de vieillissement sur lits.

Notre note de dégustation

Le Fiano Vignolella présente un bouquet très expressif de notes de fruits mûrs avec une pointe de noisette. En bouche,il révèle une structure minérale souple avec des notes fraîches et aromatiques de fruits exotiques ainsi qu'une légère touche de miel. Vin blanc étonnant mêlant élégance et finesse.

Cantine Barone

La région du Cilento est pleine de contrastes - à la fois loin de la civilisation et au centre du bassin méditerranéen, riche en culture et en histoire. Rutino, la commune se situe le domaine de Cantine Barone, se trouve au coeur de cette région et profite de tous les avantages de ce terroir. Giuseppe di Fiore et son oenologue, Vincenzo Mercurio, cultivent une surface de 12 hectares sur des terres rocheuses et escarpées. L'alliance réussie de méthodes de production traditionnelles et modernes donne aujourd'hui naissance à des vins de caractère, qui offrent une grande satisfaction au niveau de la qualité aromatique et gustative.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch