Angelo Silano, Fiano di Avellino, Vigna Arianiello 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Vigna Arianiello is een fiano van een oude wijngaard in de contrada Arianiello in Lapio, op vulkanische bodem. De stokken zijn zo'n 60 jaar oud en staan nog op eigen wortels, niet geënt. De wijn gist spontaan met inheemse gisten en rijpt 6 à 8 maanden op de fijne droesem in inox, zonder malolactische gisting en zonder klaring. Hij komt pas meer dan een jaar na de oogst op de markt. In de neus vinden we een uitgesproken mineraliteit, een rokerige toets, citrus, rijp fruit en honing. In de mond is de wijn precies en lang. Geef hem wat lucht; deze wijn heeft een groot bewaarpotentieel.

Food Pairing: Serveer aan 10-12° bij gegrilde vis, zeevruchten, risotto of gevogelte met een romige saus.

De Regio: De Irpinia is het heuvelachtige binnenland van Campanië, in de provincie Avellino, ten oosten van Napels. Dankzij de hoogte, de koele nachten en de vulkanische bodems is het een van de beste witte wijngebieden van Zuid-Italië. Fiano di Avellino is sinds 2003 een DOCG en omvat 26 gemeenten rond Avellino; de wijn moet voor minstens 85% uit fiano bestaan. Lapio geldt als het historische hart van de appellatie. De fiano levert er wijnen met spanning, mineraliteit en een groot bewaarpotentieel.

Het wijndomein: Angelo Silano (°1984) is de derde generatie van een wijnbouwersfamilie uit Lapio, in de Irpinia, maar wel de eerste die de familiewijnen ook buiten het dorp op de markt brengt. Hij studeerde landbouwkunde in Portici en deed ervaring op in Veneto en Frankrijk. Vanaf 2010 vinifieerde hij de druiven van de wijngaard van zijn grootvader; sinds 2019 draagt het domein zijn eigen naam. Samen met zijn vrouw Rosy bewerkt hij zo'n 5 à 6 ha wijngaard op 480 à 500 m hoogte, op kalkrijke mergel met een laag vulkanische puimsteen. Het domein werkt biologisch, met spontane gisting op inheemse gisten en zonder klaring. De witte wijnen rijpen op inox, de rode op grote houten vaten. Als echte 'cruista' bottelt Angelo elk perceel apart, zodat elk terroir zijn eigen verhaal vertelt.

Meer info op www.angelosilano.it

Bewaartijd	8-10 jaar
Domein:	Angelo Silano
Land:	Italië
Regio:	Campania
Appellatie:	Fiano di Avellino
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0.75L
Druivenras(sen):	Fiano

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**