

EXULTET

FIANO DI AVELLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



EXULTET È UN'ELEGANTE E RAFFINATA INTERPRETAZIONE DEL FIANO DI AVELLINO. È UN CRU PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE CON LE UVE PROVENIENTI DA UNA SOLA VIGNA DI FIANO CHE SI TROVA A LAPIO. PRESENTA UN COLORE GIALLO LUMINOSO CON RIFLESSI VERDI E NITIDI PROFUMI VARIETALI DI TIGLIO, ACACIA E TIMO. DI STRUTTURA Densa E CONTINUA SVILUPPA AROMI DI FRUTTA ESOTICA, AGRUMI CANDITI E MIELE IN UNA LIEVISSIMA MATRICE MINERALE. LA SUA PARTICOLARE ELEGANZA DERIVA ANCHE DALLA BREVE PERMANENZA, DURANTE LA FERMENTAZIONE, IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE. È UN VINO LONGEVO CHE PUÒ INVECCHIARE BENE ANCHE PER ALCUNI DECENNI GRAZIE ALLA SUA RICCHEZZA IN PRECURSORI D'AROMA ED ALLA SUA FRESCHEZZA ED INTEGRITÀ DI GUSTO. IL NOME DATO AL VINO PRENDE ORIGINE DALL'EXULTET DI MIRABELLA ECLANO IN CUI VIENE RIPORTATO ANCHE UN OMAGGIO ALLE API. GLI EXULTET SONO ROTOLI LITURGICI DEL MEDIOEVO MERIDIONALE. ESSI SONO UNA SORTA DI PRODOTTO MULTIMEDIALE ANTE LITTERAM FORMATO DA FOGLI DI PERGAMENA CUCITI INSIEME SUI QUALI È TRASCritto IL TESTO DELLA *BENEDICTIO CEREI*, CORREDATO DA NOTAZIONI MUSICALI ED ILLUSTRATO DA MINIATURE CHE CORRONO NEL SENSO INVERSO ALLA SCRITTURA.

DATI TECNICI

Composizione

Fiano 100%.

Vigneto di origine

Lapio (tenuta dell'EXULTET).

Anno d'impianto vigneto

2004.

Altitudine

570 metri.

Esposizione

Sud/Ovest.

Terreno

Argilloso-calcareo.

Densità d'impianto

4000 ceppi per ettaro.

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a Guyot.

Resa

1,2 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia

Fine settembre-prima decade di ottobre.

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione aromatica dell'uva.

Vinificazione e elevage

Dopo una lunga pressatura dei grappoli interi, il mosto di sgrondo, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove.

Segue un elevage di 4 mesi su fecce fini regolarmente risospese nel vino.