



Fiano di Baal 2017

Cantina: Casa di Baal

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Campania

Vitigni: 100% Fiano

Certificati: Biologico

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Annata: 2017

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 9 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Pesce

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Fiano è un vitigno autoctono della Campania, dalle origini antichissime; è l'antico vitigno che i Latini indicavano con il nome 'Vitis Apiana'. Il Fiano di Baal viene vinificato ed affinato in acciaio sulle proprie fecce fini per 9 mesi, va in bottiglia per almeno un anno. Può essere considerato un "Rosso vestito di bianco" per la sua struttura, note aromatiche e straordinaria finezza. La coltivazione è biologica certificata con tecniche biodinamiche, la raccolta avviene manualmente i primi di settembre, la fermentazione è spontanea con pied de cuve fatto 3 giorni prima della vendemmia vera e propria. Nella produzione del fiano di Baal è escluso l'uso di enzimi o additivi vari, ma la fermentazione viene accompagnata nella sua naturale evoluzione così da avere un vino che sia la rappresentazione del territorio, dell'annata e del lavoro in vigna.

Note di degustazione

Il Fiano di Baal ha un bel colore giallo paglierino, limpido e di bella consistenza. I suoi aromi ricordano la pesca bianca e la mela annurca, il miele di acacia ed i fiori di camomilla. Sapido, minerale, fresco, di lunga prospettiva. Bocca piena, appagante e dissetante. Abbinare il Fiano di Baal a pesce in generale ma anche primi piatti bianchi abbastanza saporiti. Ottimo sui formaggi semi-stagionati ed erborinati.