LICATA
WIJNFICHE

Naam	Fiano di Avellino 'Vino della Stella'
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Joaquin A.A.
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Fiano di Avellino
Druivensoorten	100% fiano
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Deze Fiano di Avellino, de meest toegankelijke van de twee uit het spectaculaire Joaquin-gamma, toont de allerhoogste kwaliteit van Campanië. De neus biedt subtiele fruittoetsen met ook wat amandelimpressies. Ook in de smaak krijg je opnieuw rijpe maar delicate fruittoetsen alsook bloemenparfum, die samen met de verfrissende aciditeit en mineraliteit tot een mooi evenwicht leiden. Voor de liefhebbers van verfijnde witte wijnen vol subtiele nuances.
Serveren bij	terrines, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	De wijngaard waar deze Vino della Stella van afkomstig is, ligt in Montefalcione, een gehucht van Avellino, op circa tien kilometer, op 550 meter hoogte en ze hebben allemaal een zuidwestelijke oriëntering. De bodem in de wijngaard bevat klei en kalk. Al de wijnstokken zijn geleid en gesnoeid volgens de Guyot-methode. De wijgaard werd aangeplant in het jaar 2000.
Opbrengst	5.500 kg fruit per hectare.
Oogst	De oogst gebeurt volledig manueel en pas begin november, als het fruit uiterst rijp is.
Vinificatie	De fianodruiven ondergaan eerst een koude schilweking gedurende twee dagen. Dan start de alcoholische gisting die volledig in inox tanks gebeurt aan 18 °C. Na de alcoholische gisting ondergaat een deel van de wijn een malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur in het zachtere melkzuur wordt omgezet).
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rust na de malolactische omzetting enkel nog wat verder in de inox tanks alvorens op de markt te worden gezet.
Analytisch	13,10 % alc. vol.