



Az. Agr. Fonzone, 2020

Fiano di Avellino DOCG

Herkunft
Italien

Region
Kampanien

Rebsorten
Fiano

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Klares Gelb mit grünlichen Reflexen, schöne Fruchtaromen, riecht nach Orangenblüten und Lime, wirkt frisch und ausgewogen, guter Körper mit schönem Abgang.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Fonzone

Der berühmte Chirurg Lorenzo Fonzone Caccese gründete mit seinen Söhnen das Weingut im Jahr 2005, getrieben von der Liebe zu seiner Heimat und dem Glauben an die Qualität des Terroirs. Die auf einer Höhe von 360 bis 430m über Meer gelegenen 30 Hektaren Land im Taurasi-Gebiet sind mit Aglianico-, Greco-, Fiano- und Falanghina-Trauben bebaut. Das Mikroklima der Azienda ist massgeblich von den zwei Flüssen Fredane und Ifalco beeinflusst, die die Azienda umfliessen. Die Familie Fonzone pflegt einen nachhaltigen Weinbau und hat sich dem ökologischen Umgang mit den Ressourcen verpflichtet.

