

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Béchar Fiano di Avellino DOCG Antonio Caggiano



*Béchar har en distinkt floral næse. Lagres og udvikles særdeles godt over tid.*

*Et fremragende eksempel på Fiano.*

adriatvinimport.dk



I regionen Campania, lidt øst for Napoli, ligger Avellino-provinsen (Irpinia) betagende situeret i Amalfikystens bagland, og den omfatter de tre vigtige klynge-liggende DOCG-områder: Taurasi, Fiano di Avellino og Greco di Tufo. Selve Irpinia udgør et stærkt kuperet landskab, der i sig selv er usædvanligt smukt. Caggianos ejendom er grundlagt i 1990 af Antonio Caggiano og ligger velplaceret i selve Taurasi og familien råder nu over 30 ha vinmarker i centrale dele af Irpinia og der laves ca. 180.000 flasker årligt, fordelt på 9 vine. Endskønt han stadig er aktiv, så er det nu Antonios søn Giuseppe, der leder vinbruget, i tæt samarbejde med Professor Luigi Moio, der længe har været tilknyttet som konsulent. Vinproduktionen hos Caggiano fokuserer på rent lokale druer og på de tre DOCG-områder i Irpinia, der er blandt Syditaliens mest interessante, også historisk set. Den blå drue Aglianico, der lidt fortærsket, men dog ganske rammende, kaldes Syditaliens Nebbiolo, anvendes til de røde vine fra Taurasi, der yder nogle af Italiens mest ædle, længelevende, og storslåede vine. En af de afgørende grunde til Caggianos succes skal findes i markarbejdet, hvor bl.a. beskæresaksen ligger godt i hånden, og der er en helt moderne *cantina* med alle nødvendige produktionsfaciliteter, som stod færdiggjort i 2006, og stilen hos Caggiano er en opdateret fortolkning af traditionen, med vægt på typerigtige, rene, frugtbetonede vine, hvor nogle af de mest ambitiøse lagres på barriques. De hvide vine herfra laves alle på autoktone grønne sorter, dvs druer, som Greco, Fiano og Falanghina, der kommer fra området, og især Greco og Fiano yder nogle af Italiens mest anerkendte hvide vine og både de røde og de hvide fra Caggiano er ifølge de toneangivende italienske vinguides blandt de bedste repræsentanter for området.

Fiano di Avellino har en indtagende og distinkt floralitet, noter af frisk og tørret frugt og et stort raffinement i smagen. Vinene er ofte slankere, mere delikate og elegante, men også mere længelevende end vinene fra naboen Greco di Tufo, og skal bruge nogle år på flaske for at udfolde deres betagende karakter og vinde i intensitet og tekstur. Caggianos Béchar har en tæt kontakt til grundmaterialet, og familien lægger vægt på at bevare og formidle druens primære frugt.

### LOKALITET

Campania, Irpinia, Fiano di Avellino, ca. 400 moh.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Fiano di Avellino, håndhøstede i midten af oktober.

### UDBYTTE

3500 planter/ha, der høstes ca. 6500 kg druer pr. ha.

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, opbinding: Cordone Speronato

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 35.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyret ståltanke ved 14-16° C. Vinen lagres 2 måneder på bærmen på ståltanke og derefter 3 måneder på flaske før frigivelse.

### OPLEVElsen

Gylden farve. Distinkt floral næse med noter af frisk og tørret frugt, der bliver mere udtalt efter flaskelagring, hvor vinen også udvikler en let olieret tekstur, og i munden er vinen frisk, elegant og persisterende.

### ASSOCIATIONER

- Markblomster, akacie, fersken
- Abrikos, aromatiske urter

### SERVERING

- Antipasti og lyst kød
- Delikate fiskeretter
- Capesante gratinate

Servering: 5 - 9° Celsius

### POTENTIALER

Umiddelbart drikkeklar, men fortrinlig 3-5+ år efter høsten.

[www.cantinecaggiano.it](http://www.cantinecaggiano.it)