

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Fiagré har sit navn efter mixet af druer i denne vin - Fiano og Greco.

Vinen gæres og lagres på stål samt flaskelagres i 3 mdr. før frigivelse.

adriatvinimport.dk



Fiagre Bianco IGT Antonio Caggiano

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.

Fiagre er, som navnet antyder, en blanding af Fiano di Avellino og Greco di Tufo, to grønne druer med distinkt egenkarakter, der regnes blandt de mest ædle i Italien. Vinen er lagt an på en umiddelbar primærfrugtighed, der kombinerer Fianos elegante, blomsterrige udtryk med Grecos smagsfylde og karakteristiske let bitre eftersmag og druerne finder smukt sammen i denne elegante *uvaggio*, der præsenterer sig med en tiltalende, frugtbetoning og saftighed i munden.

LOKALITET

Campania, Irpinia, Fiano di Avellino og Greco di Tufo, fra ca. 5 ha, som ligger ca. 400 moh.

TYPE

Hvidvin

DRUER

70% Fiano di Avellino, 30% Greco di Tufo, håndhøstede.

UDBYTTE

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

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, opbinding: Cordone Speronato

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 25.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på temperaturstyrede ståltanke. Vinen lagres 2 måneder på bærmener på ståltanke og derefter 3 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Dyb strågul farve. Noter af hvide blomster, eksotisk frugt og urter. Frisk, tør, og med en raffineret frugtighed, attraktiv smagsfylde, friskhed og længde i smagen.

ASSOCIATIONER

- Jasmin, pære, ferskner
- Grønne oliven, urter

SERVERING

- Antipasti og lyst kød
- Delikate fiskeretter
- Tagliatelle al ragù di coniglio
- Tagliolini astice e asparagi

Servering: 5 – 9° Celsius

POTENTIALER

Drikkes for sin ungdom og friske, primære kvaliteter.

www.Cantinecaggiano.it