

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# QUINTODECIMO

ITALIA | CAMPANIA



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# QUINTODECIMO

ITALIA | CAMPANIA

## EXULTET - Fiano di Avellino DOCG

*Il nome dato al vino prende origine dall'Exultet di Mirabella Eclano in cui viene riportato anche un omaggio alle api. Gli Exultet sono rotoli liturgici del medioevo meridionale. Essi sono una sorta di prodotto multimediale ante litteram formato da fogli di pergamena cuciti insieme sui quali è trascritto il testo della benedictio cerei, corredato da notazioni musicali ed illustrato da miniature che corrono nel senso inverso alla scrittura.*

**Vitigno:** Fiano    **Zona di produzione:** Lapio.    **Altitudine:** 570 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud/ Ovest.    **Terreno:** argilloso/calcareo.    **Densità d'impianto:** 4000 ceppi per ettaro.

**Sistema di coltivazione e potatura:** controspalliera orizzontale semplice con potatura a Guyot.

**Resa:** 1,2 kg per ceppo.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre - prima decade di ottobre, raccolta manuale in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione aromatica dell'uva.

**Vinificazione:** dopo una lunga pressatura dei grappoli interi, il mosto di sgrondo, rigorosamente protetto dall'ossigeno, viene separato da quello di pressa e illimpidito per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove. Segue un periodo di otto mesi di elevage su fecce fini regolarmente risospese nel vino.

### Caratteristiche organolettiche:

- Vista: giallo luminoso con riflessi verdi.
- Olfatto: esprime nitidi profumi varietali di tiglio, acacia e timo.
- Gusto: di struttura densa e continua sviluppa aromi di frutta esotica, agrumi canditi e miele in una lievissima matrice minerale.

La sua particolare eleganza deriva anche dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere. E' un vino longevo che può invecchiare bene anche per alcuni decenni grazie alla sua ricchezza in precursori d'aroma ed alla sua freschezza ed integrità di gusto.