LUCIANO ERCOLINO

Ercolino Vinosia

Italien Kampanien

2024 LE GRADE
Fiano di Avellino DOCG

Weingut

Luciano Ercolino ist wahrlich kein Unbekannter in der italienischen Weinszene. Zusammen mit seinen beiden Brüdern startete er seine Karriere als Selfmademan in den 90er Jahren als Gründer des Weingutes Feudi di San Gregorio. Nachdem Luciano, mit großem persönlichen Einsatz, den Betrieb sowohl in Italien als auch international, vor allem auch in Deutschland, zu großem Erfolg geführt hatte, verließ er Feudi di San Gregorio, um sich einem neuen, ehrgeizigem Projekt zu widmen: Vinosìa by Luciano Ercolino. Herzstück und Metronom im kampanischen Weinbau ist die DOC Irpinia und Vinosía ist nicht zufällig in der Region Irpinia angesiedelt, Vinosía ist Irpinia pur. In dieser einzigartigen, mit jahrtausendealter Geschichte geprägten Landschaft, erreichen die vier kampanischen Qualitätsgaranten Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino und Taurasi ihr Maximum und ihre vollkommenste Ausprägung.

Tipp

Im Gegensatz zum berühmten Greco di Tufo, werden aus der Rebsorte Fiano eher leichte, filigrane Weine mit lebendiger Säure, und einem breiten Aromenspektrum produziert. Diese werden eher jung getrunken.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	331 kj / 77 Kcal
Kohlenhydrate:	1,8 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Fiano di Avellino DOCG
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.30 g/l
Säure:	3.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Fiano

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand in kleinen Körben, werde die Trauben schnellstmöglich zum Weingut gebracht. Im Anschluss erfolgt eine sanfte, pneumatische Pressung, Für die Top Weine wird fast ausschließlich der Vorlauf Most verwendet. Nach dem überführen in große Edelstahltanks erfolgt die alkoholische Gärung mit Hilfe von Reinzuchthefen, bei einer kontrollierten Temperatur. Die Filtrierung geschieht durch schonende Sedimentation, der Wein reift für weitere 3 Monate im Edelstahltank.

Sensorik

Leuchtendes Strohgelb. Sehr vielfältiges und feines Bouquet, das an Birne,Aprikose und Zitronengras erinnert. Am Gaumen leichte Noten von gerösteter Mandel und Akazienhonig. Im Nachhall aromatisch, und weich mit einer feinen Mineralik.

Passt gut zu

Hähnchen Pasta mit Zitronenrahm

Lagerfähig

5 Jahre