cantina dryas

Irpinia

Dryas *è il nome della cantina, ispirato dalla presenza di una quercia secolare sul terreno dove è stato realizzato, nel 2011, il vigneto per la produzione del Fiano.*

La spumantizzazione del Fiano di Avellino è la scommessa che Stefano, con la consulenza dell'enologo Carmine Valentino, concretizza con la prima produzione del metodo classico del 2013. Le successive vendemmie vedono la nascita, oltre al classico, di un metodo charmat e di un Fiano fermo, il Griseo. Questi spumanti sono ottenuti da un accurato lavoro in vigna ed in cantina, al fine di esaltare una precisa identità del territorio particolarmente vocato alla produzione di Fiano di Avellino.

NUMERO BOTTIGLIE
6000BT/anno

ETTARI VITATI
2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Spumante di Fiano Brut Metodo Classico 60 mesi

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Fiano
- Selezionati • 5 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 mesi Sui lieviti
- Frittura,Tartare di tonno,Pescato fresco

Spumante di Fiano Brut Metodo Classico 60 mesi

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Fiano
- Selezionati • 5 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 mesi Sui lieviti
- Frittura,Tartare di tonno,Pescato fresco

Spumante di Fiano Brut Metodo Classico 24 mesi

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Fiano
- Selezionati • 5 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 mesi Sui lieviti
- Frittura,Tartare di tonno,Pescato fresco

Spumante di Fiano Brut Metodo Charmat

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Fiano
- Selezionati • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 Mesi Autoclave + 3 Mesi Bottiglia
- Antipasti,Aperitivo,Pescato fresco

Fiano Igt Griseo

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

100% Fiano
Selezionati • 25 mg/l
Argilla, Calcare
Guyot
9 mesi Acciaio
Frittura,Sushi,Formaggi Stagionati