



*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.

## Irpinia

NUMERO BOTTIGLIE  
6000BT/anno

ETTARI VITATI  
2ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA  
Campania, Puglia, Molise, Basso Lazio



### Spumante di Fiano Brut Metodo Classico Dosaggio Zero

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

Prodotto disponibile dal 30/11/2021

- Luglio 2020
- 100% Fiano
- Selezionati • 5 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 48 mesi Sui lieviti
- Frittura, Tartare di tonno, Pescato fresco
- Cremoso, complesso.



### 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
- Bollicina Territoriale.



### 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
- Un Fiano in Piena Evoluzione. Da Meditazione.