

Asterias IGT Paestum Fiano 2023

## **ASTERIAS 2023**

Paestum Indicazione Geografica Tipica Fiano

### **Zona di produzione**

Comune di Torchiara, Comune di Agropoli

### **Terreno**

Flysch ricco di scheletro a base di argilla e marna in Torchiara e argilla e arenaria in Agropoli.

Giacitura collinare, Nord Ovest in Agropoli e Nord in Torchiara.

### **Superficie dei vigneti**

Estensione complessiva di circa 4 ettari

### **Prima annata di produzione 2017**

### **Uve**

Fiano

### **Sistema di allevamento**

Guyot monolaterale

**Densità dei ceppi** 3600 per Ha

**Produzione per ettaro** 5000 Kg.

### **Fermentazione**

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio

### **Maturazione**

Circa 6 mesi soprattutto in acciaio e solo parzialmente in barriques e botti di rovere francese

### **Affinamento**

Minimo 1 mesi in bottiglia

**Alcool** 13%

### **Esame organolettico**

Fiano costiero generoso e sapido, impatto fruttato di agrumi e pesca bianca, nuance di camomilla e miele. Al palato fresco, sapido, assai lungo con perfetta corrispondenza naso bocca.

### **Abbinamenti gastronomici**

Ideale per pesci al forno o in crosta di sale, primi e secondi dal mare ma anche formaggi freschi