

## Fiano di Avellino 2006 docg Aminea

Uva: fiano di Avellino

Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio

La conclusione dei lavori di ristrutturazione in cantina e il rapporto con Lo Cascio, uno dei migliori importatori di vini italiani negli Stati Uniti, ha decisamente tonificato la produzione di questa azienda che è iniziata quasi come un gioco tra quattro amici e che adesso inizia a diventare una delle realtà più importanti e significative dell'area della docg taurasina. Anche in questo caso il Greco è di qualche spanna avanti, si presenta complesso e interessante, uno dei migliori in commercio, ma il Fiano, provato dopo una quarantina di giorni inizia ad evolvere e a compiere il suo percorso. Anzitutto il naso si è notevolmente ingentilito pur mantenendo intensità e persistenza, in bocca il bicchiere è pieno, grasso, ricco di spunti, fresco, ben strutturato e in armonia, foriero sicuramente di lunga evoluzione nel corso dei prossimi anni. Un buon prodotto che, come tutti i vini di Aminea, è in grande rapporto tra la qualità e il prezzo, conferma la vocazione bianchista dell'enologo. Lo abbiniamo alla mozzarella di bufala, oppure alla cucina di mare.

*Sede a Castelvete, via Santa Lucia. Tel. 0827.65787. Enologo: Alessandro Mancini. Ettari: 10 di proprietà. Bottiglie prodotte: 500.000. Vitigni: aglianico, fiano, greco, coda di volpe, falanghina.*