

FIANO DI AVELLINO

AZIENDA PIETRACUPA

Contrada vadiaperti
83030 Montefredane (Avellino)

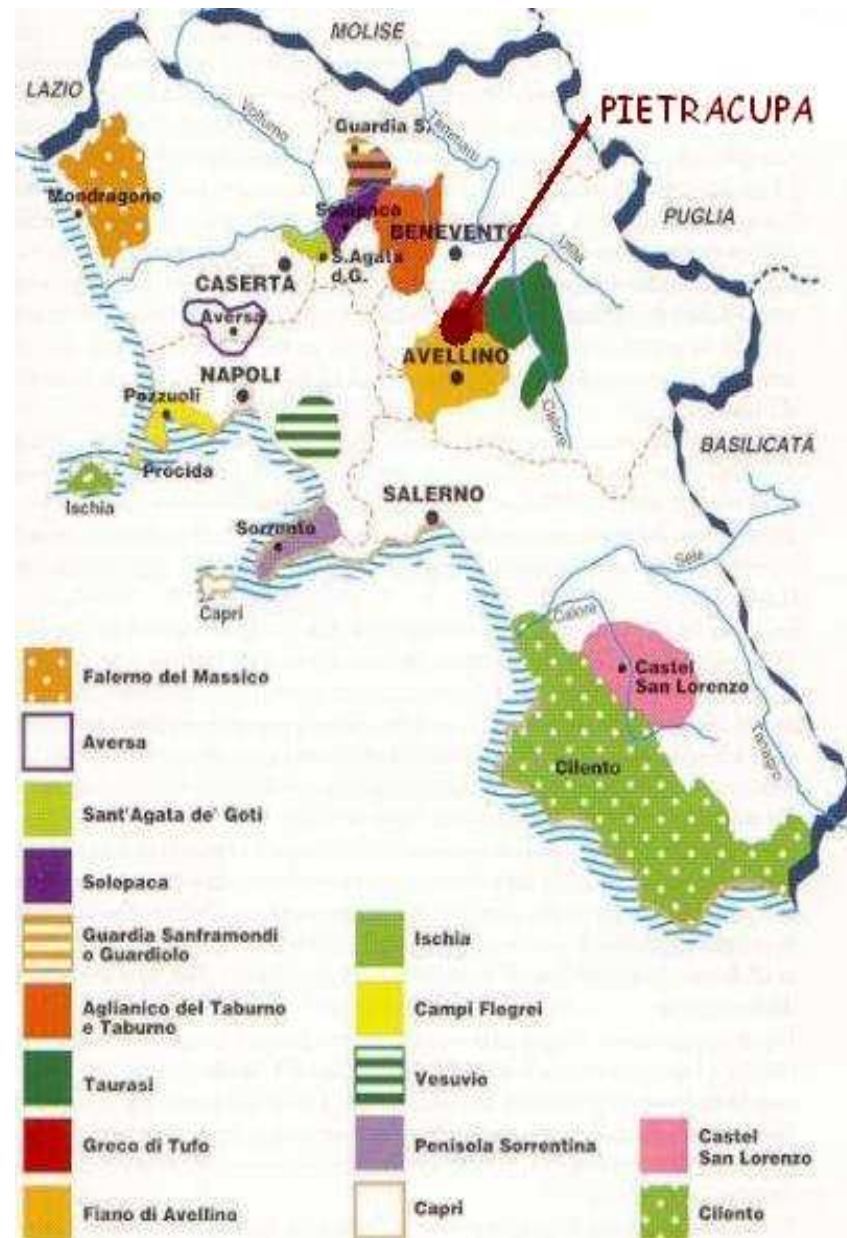


Campanie



Dénomination :	FIANO DI AVELLINO DOCG
Encépagement :	100% Fiano
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	400M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en cuve inox
Garde :	4 à 6 ans
Dégustation :	Robe soutenue, fruit d'une belle maturité avec légers reflets brillants. Le nez est délicat et complexe avec des notes variées allant du citron vert au poivre blanc. En bouche, c'est ample, gras et complexe avec une belle vinosité, de la vivacité et surtout une persistance remarquable.
Mariage mets-vins :	Avec des poissons cuits au four, des recettes cmijotées style bouillabaisse voire des viandes blanches style filet mignon de veau.

VIGNOBLE DE CAMPANIE



GRECO DI TUFO

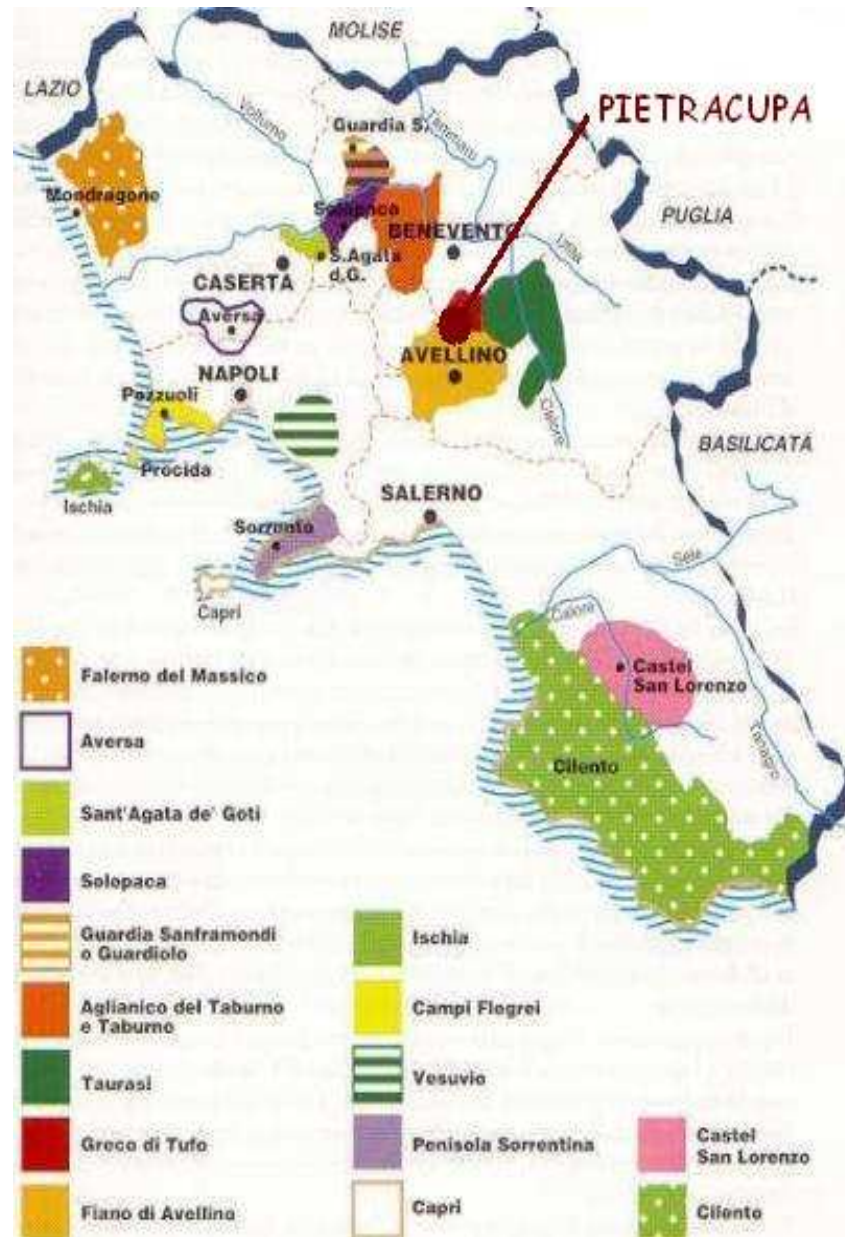
VIGNOBLE DE CAMPANIE

AZIENDA PIETRACUPA

Contrada vadiaperti
83030 Montefredane (Avellino)



Campanie



Dénomination : GRECO DI TUFO DOCG

Encépagement : 100% Greco

Nombre bouteilles produites : 12.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et calcaire

Altitude et exposition : 400M sud est

Rendement : 45 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 12 mois en cuve inox

Garde : 4 à 6 ans

Dégustation : Robe soutenue, nez aux accents fumés et matures, assez fin et élégant. En bouche c'est ample et gras avec notes de fruits blancs et paille. Vin avec beaucoup de caractère et complexité qui vieikkira très bien.

Mariage mets-vins : Avec des poissons cuits au four, des recettes cmijotées style bouillabaisse voire des viandes blanches style filet mignon de veau.

AGLIANICO IRPINIA

AZIENDA PIETRACUPA

Contrada vadiaperti
83030 Montefredane (Avellino)

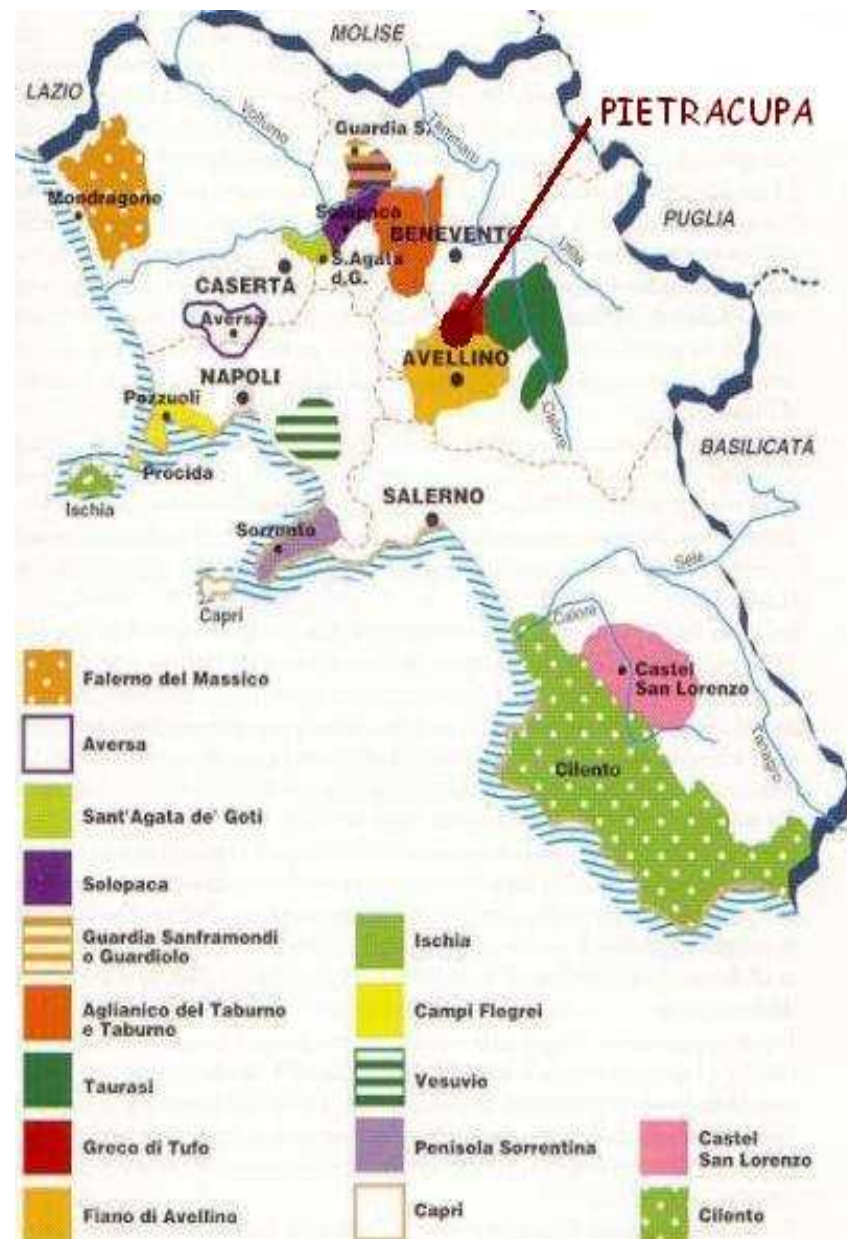


Campanie



Dénomination :	AGLIANICO IRPINIA IGT
Encépagement :	100% Aglianico
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	400M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	18 mois en barriques de 500l (1/4 neuves)
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez puissant mais élégant avec des notes d'épices et de sous-bois. En bouche c'est ample et très masculin, avec des tanins épais mais très délicats et soyeux, la persistance au palais est remarquable.
Mariage mets-vins :	Avec des plats corsés et savoureux comme des daubes de viandes, des gibiers à poil ou à plumes et également des fromages corsés

VIGNOBLE DE CAMPANIE



TAURASI



Campanie



AZIENDA PIETRACUPA

Contrada vadiaperti
83030 Montefredane (Avellino)

Dénomination :	TAURASI DOCG
Encépagement :	100% Aglianico
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	400M sud est
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	24 mois en barriques de 500l (1/4 neuves)
Garde :	8 à 15 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez puissant et racé avec une grande complexité avec palette aromatique complète et typée. En bouche c'est un vin très masculin avec une certaine épaisseur et une personnalité très présente. La finale est remarquable avec persistance et finesse
Mariage mets-vins :	Avec des plats de chasse, des civets, des plats de viandes mijotées.....

VIGNOBLE DE CAMPANIE

