



Campania

Italia

Loc. Campoceraso, 2/A  
83030 Torre le Nocelle, AV  
<https://terredivalter.it/>  
+39 37734 03117

# ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



TERRE DI VALTER



## Fiano di Avellino DOCG

Tipo de vino: Blanco seco  
Variedad de uva: 100% Fiano  
Añada: 2022  
Alcohol: 13.5%  
Formato: 750 ml  
Cierre: Corcho granulado



### La Bodega

El nombre dado a la empresa es una dedicatoria a Valter Landi, fallecido en 2003, quien con gran determinación y pasión creó, de la nada, una empresa destinada a perdurar en el tiempo, a partir de la compra de un terreno en la zona montañosa y arcillosa, zona caliza del municipio de Torre Le Nocelle, Avellino. Fue entonces la perseverancia y la previsión del hijo de Valter, un joven agrónomo, Roberto Landi, lo que le permitió continuar el trabajo de su padre, dando lugar a una producción real de vinos a partir de 2008 y a su joven hermana economista Emanuela Landi. La empresa produce vinos tintos y blancos. Los vinos tintos se elaboran y diseñan a partir de los viñedos: la calidad de un vino, de hecho, no se obtiene sólo en la bodega sino, sobre todo, del trabajo relacionado con el viñedo. Tener disponibles como materia prima uvas de una gran cepa como Aglianico fue sin duda una gran ventaja y una garantía de calidad para los vinos de la empresa.

### El Vino

La uva blanca autóctona principal de Campania y no en vano en Irpinia incluso ennoblecida con la DOCG, aunque esto no siempre significa calidad. Para Roberto y Emanuela esto sí significa algo: calidad limpia y reluciente típica de la variedad en condiciones muy interesantes. Amarillo pajizo claro con profundos reflejos dorados, se abre lentamente en nariz, luego miel, pera madura, flores de acacia sobre un lecho sutil y típico de avellana. Acidez presente pero suave. En bocalos aromas se casan en un popurrí de frutas exóticas como kiwi. Muy elegante y profundo, con un final persistente. Se recomienda decantar este vino antes de tomarlo para que se abra. Los viñedos están arrendados y se encuentran debajo del municipio de Lapio, el "grand cru" de Fiano, a una altitud de aproximadamente 500 metros. Los suelos arcillosos, como en todas partes, contienen salpicaduras volcánicas-basálticas.