

Cantina Ariano

Qui il ritmo della vita viene ancora scandito dalle stagioni, dalle semine, dai raccolti e da tutti i momenti che caratterizzano il lavoro dei campi. Attilio Ariano ama e rispetta questa terra da sempre, esattamente come l'ha vista amata e rispettata dalla sua famiglia, dedita all'agricoltura da generazioni. La storica azienda agricola, ereditata dalla propria famiglia, nel 2005 si dota di una moderna struttura produttiva. Punti fermi della politica dell'azienda sono la qualità della produzione e del servizio e la compatibilità con l'ambiente, ottenuti coniugando i precetti di un lavoro svolto nella tradizione familiare con le più avanzate tecnologie.

Anno di fondazione: 1997

Proprietà: Famiglia Ariano

Enologo: Federica Ariano & Aldo Avello

S.P. 30 Torremaggiore Km 1.800, 71016 San Severo - FG

Tel. 0882 392139

www.cantinariano.it

info@cantinariano.it

Ettari vitati: 15 (125 m s.l.m.)

Viticultura: **Biologica**

Bottiglie prodotte/anno: 60.000

Vendita online: Si | Vendita diretta: Si

Visite in cantina: Si

500 bolle in 500 - Edizione 2018



Extra Brut "Fedro" 2014

DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 90% Bombino Bianco, 10% Falanghina | Vinificazione: acciaio | Lieviti: **24 mesi** | Zuccheri: 5 g/l | 12,5 % vol | 1.000 bottiglie | **14 €** |

Si presenta di un bel giallo dorato intenso con un perlage discretamente fine, molto numeroso e persistente. Al naso ha un profumo intenso e delizioso, con note di frutta tropicale, cedro candito e succo di limone. In bocca è piacevolissimo, croccante, con una leggera ossidazione che ne fa acquisire in complessità. La bollicina è croccante, il gusto freschissimo e leggermente sapido. Grande struttura e ottima persistenza. Da formaggi.

Extra Dry "Fedro" 2014

DOC Bianco Spumante Metodo Classico | 90% Bombino Bianco, 10% Falanghina | Vinificazione: acciaio | Lieviti: **12 mesi** | Zuccheri: 15 g/l | 12,5 % vol | 1.000 bottiglie | **14 €** |

Si presenta giallo dorato intenso e brillante, con sfumature oro antico. Il perlage è fine, molto numeroso e persistente. Al naso ha un profumo intensissimo, la frutta tropicale matura si amalgama a fiori di acacia, miele, gelsomino. In bocca è croccante e ben equilibrato tra acidità e morbidezza. Lungo finale agrumato. Grande struttura. Ci ho abbinato, con grande successo, una deliziosa pasta con capperi, tonno e pomodorini che ha saputo bilanciare e tenere con precisione. Spumante da abbinare a piatti costruiti con ingredienti sapidi e/o affumicati, come anche i pesci cotti nel sale o alla griglia.