

22 Febbraio 2019

Fiano Sannio Dop, tra i più tipici della Campania

Figlio di un vitigno antico e di grande vigore, al gusto è strutturato. Il profumo è persistente, floreale con sensazione di pesca bianca, frutta esotica e nocciola



Campania

Figlio di un vitigno antico e di grande vigore, il **Fiano Sannio Dop** è fra i vini più tipici della Campania. Questo nettare dal colore giallo paglierino, ha un profumo **floreale e fruttato** con note vegetali. Il suo gusto **equilibrato** di buona struttura si abbina con antipasti e primi piatti delicati, raccontando tutto il fascino della sua terra. La presenza del Fiano in Campania è infatti secolare. Lo confermano le prassi, i numerosi studi e il fiorire di molteplici [ipotesi](#) [1] circa l'etimologia del suo nome (come racconta il [Consorzio di tutela vini ? Il Sannio](#) [2]).

Secondo alcuni autori, il termine **Fiano** deriverebbe dalle antiche uve *apiane* citate già da Columella e Plinio; secondo altri il termine sarebbe da associare dalla regione greca *Apia*, o *Peloponneso*, da cui giunsero i coloni insediatisi in Italia meridionale. Certo è che negli anni recenti il Fiano ha trovato valorizzazione e diffusione nelle **terre del Sannio**, comprese nell'area nord-orientale della Regione. Qui, la produzione di questo vino si differenzia a seconda delle **quattro sottozone** Dop/Doc Sannio: Taburno, Sant'Agata dei Goti, Guardiolo, Solopaca.

Il vitigno è noto per il **grande vigore** e la capacità di adattamento. Quest'uva dalla lunga storia, che predilige i climi caldi e asciutti, ha trovato così una perfetta dimora sulle colline campane, adeguandosi anche a terreni non particolarmente fertili. La **vendemmia** è di norma tardiva: occorre attendere le prime settimane di ottobre (o la fine di settembre per le zone più calde). Il risultato è un vino dal **profilo sensoriale** piacevole e degno di nota. Il Fiano Sannio Dop si distingue infatti per il tenue colore giallo paglierino, accompagnato da un **profumo persistente** floreale con sensazione di pesca bianca, frutta esotica, nocciola. Al gusto è un vino strutturato e con **buona acidità**: ideale per essere apprezzato anche dai palati più esigenti. La tradizione lo vuole abbinato a **piatti delicati** a base di pesce e crostacei, ma anche a carni bianche, risotti o verdure.

Links

[1] http://www.agricoltura.regione.campania.it/pubblicazioni/pdf/fiano_2012.pdf

[2] http://www.sanniodop.it/pagine/static.aspx?IdArticolo=110#.XEhF_s9KjeQ