

Il Fiorano Bianco 2014 al top per l'AIS: Quattro Viti Guida Vitae 2017

by - martedì, ottobre 25, 2016

<https://www.vinotype.it/fiorano-bianco-2014-al-top-lais-quattro-viti-guida-vitae-2017/>

Ancora una volta un vino della Tenuta di Fiorano viene premiato dalle guide italiane.

L'**Associazione Italiana Sommelier** (AIS) sulla sua Guida Vini 2017, **Vitae**, attribuisce **Quattro Viti al Fiorano Bianco 2014** di Alessandrojaco Boncompagni Ludovisi, il massimo riconoscimento del panel di assaggio.

Già l'anno scorso, nell'edizione 2016, la Tenuta di Fiorano ha raccolto un notevole successo con i suoi vini e con il suo progetto di azienda modello della vitivinicoltura nel Lazio, ricevendo il Tastevin per la sua regione “[...] lo speciale riconoscimento attribuito ai viticoltori che sono stati in grado di valorizzare un vitigno poco compreso o di dare nuovo valore a un territorio [...]” assegnato solo a 22 aziende in Italia, riconoscimento alla dedizione assoluta del Principe al suo progetto di custodia e di valorizzazione dei vigneti e della campagna romana alle pendici vulcaniche dei Colli Albani. Fu la volta delle Quattro Viti al Fiorano Rosso 2009.

Sarà quest'anno invece il fratello "in bianco" a farsi onore durante **La Grande Degustazione delle Eccellenze** che si terrà a Milano sabato 29 ottobre 2016, dalle ore 14 alle ore 19, presso lo spazio The Mall del grattacielo Diamond Tower in Piazza Lina Bo Bardi.

****Continua a leggere per saperne di più sul Fiorano Bianco 2014 della Tenuta di Fiorano*

Fiorano Bianco 2014 di [Tenuta di Fiorano – Lazio](#)

Denominazione: Vino Bianco

Vitigni: viognier 50% e grechetto 50%

Gradazione alcolica: 13%

Numero di bottiglie prodotte: 5.000 circa

Tipologia del terreno: pozzolanico di origine vulcanica

Altitudine: 130 metri sul livello del mare

Età delle vigne: 16 anni

Esposizione delle vigne: nord ovest – sud est

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a guyot

Numero ceppi per ettaro: 4.500

Resa: 60 quintali per ettaro

Conduzione agronomica: terreni agricoli a conduzione biologica

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre con raccolta manuale in cassette

Vinificazione: le uve intere sono prima sottoposte a diraspatura e poi pigiatura soffice. La fermentazione avviene in botti di rovere di Slavonia da 1000 litri. Seguono per la maturazione 12 mesi nelle stesse botti di rovere e per l'affinamento almeno 8 mesi in bottiglie riposte in grotte naturali.

Prima annata prodotta: il primo imbottigliamento del Fiorano Bianco risale al 2004, pochissime bottiglie come frutto delle nuove vigne allora giovanissime di viognier e grechetto, impiantate allora da Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi su consiglio del Principe Alberico che prima di altri intuì le conseguenze agronomiche del cambiamento climatico degli ultimi tre lustri.

PDF document by Vinotype