



Fiano di Avellino DOCG

Fiano di Avellino DOCG

Classificazione: Fiano di Avellino DOCG

Uvaggio: Fiano 100%

Caratteristiche del terreno: Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Ottobre

Produzione: 60q/ha

Colore: Giallo paglierino carico con sfumature verdoline

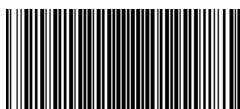
Profumo: Bouquet delicato, in cui i sentori di nocciola, di frutta secca e aromi floreali, fiori di acacia, magnolia e biancospino, si fondono elegantemente alle note di frutta tropicale.

Sapore: Secco, caldo, morbido, vellutato, colpisce per la grande piacevolezza nel berlo.

Temperatura di servizio: 10 – 12°C

Abbinamenti: Il Fiano di Avellino DOCG è un vino adatto a piatti di mare gustosi che ricordano le sensazioni minerali del mare. Ottimo con granchi e aragoste.

Prezzo: € 34,90



EAN: 060670779708



