



Fiano d' Avellino DOCG

Giallo paglierino, profumi intensi dove notiamo note fruttate, come pesca, litchi e agrumi che si adagiano su una delicata trama minerale. Elegante nell'ingresso al palato, equilibrato, di facile beva e notevole persistenza.

Abbinamenti:

Ravioli ricotta e spinaci; orata al cartoccio.



DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|--|
| Tipologia: | Vini Bianchi |
| Colore: | Bianco |
| Uvaggio: | 100% Fiano |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Campania |
| Denominazione: | Fiano d'Avellino DOCG |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 3 / 5 anni. |
| Temperatura di servizio: | 12° C nel calice. |