



Tenimenti Amjnei

Fiano di Avellino

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

UVAGGIO:

100% FIANO

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato brillante.

Profumo: complesso con note speziate e floreali.

Gusto: evidenti le note minerali con un finale di nocciola tostata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ideale con piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, carni bianche.

Temperatura di servizio: 8/10°C

CODICE EAN

8051490274091

www.agricoleselvi.it