

FIANO CAMPANIA IGT



Tipologia: Vino Bianco – Indicazione Geografica Tipica

Vitigni: Fiano 100%

Zona di produzione: Zona del Sannio, nelle aree di Torrecuso e Ponte.

Caratteristiche organolettiche: E' di colore giallo paglierino, con un buon profumo. Fresco e arricchito da un avvolgente calore che ricorda la fragranza degli agrumi, persistente e corposo.

Abbinamenti: Servire ad una temperatura tra gli 8 ° C e 10 ° C, antipasti di mare, zuppe o piatti di pesce.

Alcool: 12,5% *

Capacità: 750 ml



Classification: White wine - Typical Geographic Indication

Vine/ grape variety: Fiano 100%

Grapes origin: Sannitic area, in the areas of Torrecuso and Ponte

Olfactory characteristic: It is pale yellow colored, with a clean fragrance

Taste characteristic: fresh and enriched by enveloping warmth with fragrant citrus memory, persistent with a considerable thickness of the body

Food matches: Serve it at a temperature between 8°C and 10°C, sea starters, soups or fish courses

Alcohol: 12,5%*

Capacity: 750 ml



* Il grado alcolico può essere soggetto a lievi variazioni rispetto al valore indicato.

The alcoholic degree shall be subject to slight variations with respect to the declared value.

NOTA: questo vino può essere associato a tutte le etichette in ceramica presenti a catalogo.

NOTE: This wine can be associated with any ceramic labels in the catalog.