

Fiano di Avellino D.O.C.G. 2023

0,75 L Apianum



DESCRIZIONE

Produttore: Enodelta

Area di produzione: Falde del Vesuvio (NA)

Colore: Giallo paglierino intenso, con riflessi dorati brillanti

Vitigno: 100% Fiano

Gradazione alcolica: 13%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Il profumo è complesso e molto elegante, con

note di frutta matura come pera e mela verde, accompagnate da sfumature di fiori bianchi e erbe aromatiche. Il palato è ricco e pieno, ma con una freschezza ben integrata grazie a una vivace acidità. La struttura è elegante, morbida e sapida, con un equilibrio perfetto tra morbidezza e sapidità minerale. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno di frutta e un finale quasi salino, che invoglia al sorso successivo

Temperatura di servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Antipasti di pesce, pesce al forno o alla griglia, formaggi freschi