



### 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.