



Fiano 100%



*VOL.
12%*



*750
ml*

GEOGRAFISCHE HERKUNFT:

Provinz von Brindisi und Tarent.
Kalkhaltiger und toniger Boden.

WEINHERSTELLUNG:

Kaltmischung der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statische Dekantierung und Gärung in Edelstahl; Ausbau in Stahltanks für etwa 3-4 Monate.

ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Hellgelbe Farbe mit grünlichem Glanz.
Das Bouquet ist intensiv und komplex. Im Geschmack werden Aromen von Zitrusfrüchten getragen, zudem finden sich leichte weiße Blüten und Heu Aromen im Nachhall. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mineralisch und harmonisch.

SERVIERVORSCHLAG:

Besonders empfohlen zu Vorspeisen, Muscheln und Meeresfrüchten, sowie ein Idealer Begleiter zu einem milden Käse oder weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR:

12-14 °C

INHALT:

0.75.



PACKAGE SIZE
171X 25 LX 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462280041



Aziende Agricole
D'ADDARIO