

SANNIO DOP FIANO

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 70 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà **Temperatura di servizio**

100% Fiano 9/10° C

Epoca vendemmia **Formati disponibili**

fine settembre 750 ml

inizio ottobre

Affinamento

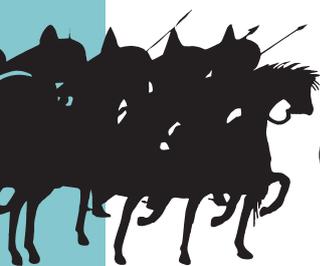
3 mesi in acciaio inox

Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, profumo intenso e fine, fruttato con sentori floreali di fiori freschi. Al gusto è morbido, fresco di acidità, di buona struttura.

Abbinamento

Vino ideale per accompagnare pietanze a base di pesce con salse marinare, ottimo anche con pietanze di pasta con legumi e/o verdure.



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA