





 *Fiano 100%*
IGP Puglia

 *VOL.*
12,5%  *750*
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Delicata pigiatura delle uve a temperature molto basse. Chiarifica statica pre-fermentativa. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox; affinamento in acciaio per circa 3 | 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini; bouquet intenso e complesso che rimanda importanti note agrumate, di fiori bianchi e fieno. Al palato è fresco, equilibrato, minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale servito con antipasti, molluschi e piatti a base di pesce. Piacevole anche abbinato a formaggi teneri e carni bianche.



DIMENSIONI CARTONE

17 l x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)

105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)

125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN

8052462280041



Aziende Agricole
D'ADDARIO