

FIANO DI AVELLINO BIANCO D.O.C.G.

CODICE EAN 8 015283 009352
CARTONI DA 12 BOTTIGLIE-12 COLLI A STRATO X 5 FILA
COMPOSIZIONE BANCALE:
CARTONI DA 6 BOTTIGLIE-24 COLLI A STRATO X 5 FILA



fiano di avellino
bianco docg



COMMENTARIO: *Il Fiano vino incantevole dalle caratteristiche aromatiche inconfondibili. E' ottenuto dall'omonimo vitigno già conosciuto presso i Latini come "vitis apiana", per la sua dolcezza attira le api.*



COLORE: *Paglierino intenso che vira nel verde.*



ODORE: *Di frutti maturi, armonico.*



SAPORE: *Soave, continuo, senza asperità.*



TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8-10 °C



TENORE ALCOLICO: 12,5 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE: *Comuni in provincia di Avellino.*



VITIGNO: *Fiano 100%*



TERRENO: *Argilloso, calcareo.*



SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Guyot.*



EPOCA DI VENDEMMIA: *Prima metà di ottobre.*



PRODUZIONE PER ETTARO: *Settanta quintali.*

iovine.eu
info@iovine.eu
Tel. 081.8792123
Fax 081.3934273
Via Nazionale 46
Pimonte (Na) Italia



tenuta
IOVINE
azienda vinicola dal 1890