



## Fiano Sannio Dop

### Provenienza

Provincia di Benevento - vitigno coltivato in terreni argillosi e calcarei di media collina. Il Fiano è collegato al nome "fieno" per la somiglianza aromatica del vitigno con l'odore lasciato dal fieno durante la trinciatura.

### Vitigno

100% Fiano

### Tecnica enologica

La raccolta avviene nella prima decade di Ottobre, la vinificazione è di circa 25 giorni a temperatura controllata tra i 12/14 °C

*Esame visivo:* giallo paglierino tenue.

*Esame olfattivo:* piacevole aroma erbaceo e floreale.

*Esame gustativo:* giustamente acidulo e ben equilibrato nel retrogusto.

### Abbinamenti:

bene si adatta a piatti della tradizione montana e marinara: risotto con funghi porcini, coniglio alla cacciatora, crostacei e grigliate di pesce.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Temperatura di servizio:* 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300636
- EAN cartone: 8 013392 300643
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie