



Fiano Beneventano Igp

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 con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: piacevole aroma erbaceo.

Esame gustativo: ben equilibrato

Abbinamenti:

bene si adatta a piatti della tradizione montana: risotto con funghi porcini, coniglio alla cacciatora, pollo alla griglia.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 001182
- EAN cartone: 8 013392 600149
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie