



Fiano Sannio Dop

Provenienza

L'origine storica del Fiano è legata all'invasione Greca dell'Italia centro-meridionale e da lì l'insediamento delle prime viti sulle nostre colline tutt'oggi ritenute luoghi dalle condizioni pedoclimatiche migliori.

Vitigno

100% Fiano

Tecnica enologica

La raccolta manuale avviene nella prima decade di ottobre, quando le uve hanno raggiunto il giusto equilibrio tra grado zuccherino, acidità e ph. La quantità di uva raccolta su ogni ettaro di vigneto non supera gli 80 quintali.

Esame visivo: giallo paglierino.

Esame olfattivo: intenso e persistente che ricorda i profumi dei fiori bianchi e del fieno appena falciato.

Esame gustativo: abbastanza morbido e sapido.

Abbinamenti: bene si adatta a piatti della tradizione montana: risotto con funghi porcini e coniglio alla cacciatora.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8/12 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie