



SAN TERENCEZIO

FIANO DI AVELLINO

DOCG

COLORE	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDE ORO
PROFUMO	DELICATO E CON SENTORI CHE RICHIAMANO LA FRUTTA FRESCA, FIORI BIANCHI ED ERBE AROMATICHE
PALATO	DAL SORSO MORBIDO E PIACEVOLE, SAPIDO, SUADENTE E CORPOSO, CON EVIDENTI NOTE FLOREALI
ABBINAMENTO	PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE O A BASE DI LEGUMI. DA DEGUSTARE ANCHE CON CARNI BIANCHE, CROSTACEI, FRUTTI DI MARE, FORMAGGI FRESCHI E MOZZARELLA DI BUFALA
VINIFICAZIONE	VINIFICAZIONE CLASSICA IN BIANCO IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX, LASCIATO FERMENTARE PER CIRCA 20GG. A TEMPERATURA CONTROLLATA (16°), PER POI ESSERE AFFINATO IN SILOS D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA COSTANTE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	TEMPERATURA OTTIMALE: 8-10°C
GRADAZIONE ALCOLICA:	13,5%
CONTENUTO BOTTIGLIA:	750ML

