

CAMPORE **FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.**

Vitigno:
100 % Fiano.

Zona di produzione:
parcelle selezionate del vigneto di proprietà in Lapio,
Campore.

Tecnica di produzione:
alla vendemmia tardiva di uve selezionate, raccolte a fine ottobre, segue un'attenta vinificazione con fermentazione in barrique e accorto affinamento "sur lie" per minimo 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, ha bouquet dagli ampi ed eleganti profumi di frutti maturi, dalla pera agli agrumi, e note finissime di miele, fiori di acacia e vaniglia. Di sapore morbido, complesso ed elegante e di ricca struttura, evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici:
ideale con risotti, crostacei e piatti di pesce elaborati.

Servire a 12° C.

