

EX CINERE RESURGO **FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.**

Vitigno:
100 % Fiano.

Zona di produzione:
vigneti di proprietà in Montefalcione e Lapio.

Tecnica di produzione:
alla vinificazione con macerazione a freddo delle uve raccolte nella prima decade di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e accorto affinamento su fecce fini per diversi mesi.

Caratteristiche organolettiche:
di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti e complessi profumi di frutti maturi e fiori, tra cui sentori di pera, albicocca, agrumi, nocciola tostata, acacia, biancospino e miele. Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato, evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici:
ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce di alta cucina.

Servire a 10° - 12° C.

