

Cilento – Campania



Annata:	2015
Denominazione:	Paestum Fiano IGT
Gradazione:	13 % vol.
Capacità:	0,75 l
Uve:	FIANO 100%
Caratteristiche:	classico del sud da zona di mare
Conservazione:	3 - 5 anni

LA VIGNA e la CANTINA

Terreno: argilloso calcareo o limo-sabbioso
in Castellabate località Cenito

Densità o prod.: Resa 65q.li/ha

**Vinificazione
e affinamento:** pressatura soffice delle uve,
fermentazione a temperatura
controllata in barriques nuove per 4
mesi.

Tag CV: Classico del sud, Cena con amici, prenotabile

Codice CV: 16001

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e crudi di pesce, è ideale in abbinamento a primi piatti e frittura.

Note di degustazione: Colore giallo oro. Gusto morbido, denso, complesso. Odore complesso di frutta esotica, canditi, albicocche secche, minerale e speziato. Finale lungo con eleganti note di mandorla tostata, menta e fiori di campo. Pieno e corposo al sorso, dall'ingresso morbido, fresco e persistente. Di piacevole corpo gustativo.

Perché ci piace: affinamento deciso ma gentile per un Fiano a regola d'arte, da un territorio particolare, vicino al mare.

