

Fiano di Avellino - Ex Cinere Resurgo - Terredora

Fiano di Avellino DOCG



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille claire.

Nez : bouquet floral et fruité avec des notes minérales agréables et des touches de miel.

Bouche : sèche et élégante avec une bonne acidité, développement de saveurs de pêche et de poire mûres avec les années.

Accords mets-vin :

A servir à l'apéritif avec des huitres, du poisson cru, des fruits de mer et des crustacés, voire des plats asiatiques.

Le saviez-vous ?

Le Fiano di Avellino est probablement l'un des meilleurs vins blancs de Campanie.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Terredora



Zone de production : Campanie, nord-est de Naples.



Cépage : 100% fiano



Garde : 3 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 11/12° C

