

Fiano Bio - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille intense, reflets dorés.

Nez : fleurs jaunes, pêche, orange confite.

Bouche : pleine, agrumée.

Accords mets-vin :

Idéal en apéritif ou autour de bons produits de la mer.

Le saviez-vous ?

L'acidité marquée des moûts du cépage fiano favorise l'élaboration de vins de longue durée et structurés. Il se distingue par la finesse et la richesse de ses arômes fruités et floraux.



Typologie : vin blanc bio



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépage : 100% fiano



Garde : 1 à 3 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 10-12°C

