

 Italia, Campania

Il Fiano è fra le uve più tipiche e rappresentative della Campania. Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre in leggerissimo anticipo di maturazione e vinificate in purezza per esaltarne le peculiari caratteristiche. Ne nasce un vino particolarmente tipico dal colore paglierino, odore gradevolmente fruttato e sapore secco, armonico, delicato. Si abbina con antipasti e primi piatti bianchi di mare, di verdure, di carne; con grigliate e frittiture di pesce o vegetali. Temperatura di servizio: 9-10°C.

Vino Fiano Sannio D.O.P. bianco -Cantina di Solopaca

Uve: Fiano100%

Gradazione alcolica: 13%

Formato: 0,75 Lt

Temperatura di servizio: 9–10°C.

