

FIANO DI AVELLINO RISERVA
D.O.C.G.
CAMPORE



Vitigno: 100 % Fiano.

Zona di produzione: parcelle selezionate del vigneto di proprietà in Lapio, Campore.

Tecnica di produzione: alla vendemmia tardiva di uve selezionate, raccolte a fine ottobre, segue un'attenta vinificazione con fermentazione in barrique e accorto affinamento "sur lie" per minimo 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, ha bouquet dagli ampi ed eleganti profumi di frutti maturi, dalla pera agli agrumi, e note finissime di miele, fiori di acacia e vaniglia. Di sapore morbido, complesso ed elegante e di ricca struttura, evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici: ideale con risotti, crostacei e piatti di pesce elaborati.

Servire a 10°-12°C.