



## Tenimenti Amjnei

### Fiano di Avellino

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

#### UVAGGIO:

100% FIANO

#### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 16/18°C. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

#### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo dorato brillante.

**Profumo:** complesso con note speziate e floreali.

**Gusto:** evidenti le note minerali con un finale di nocciaola tostata.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ideale con piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, carni bianche.

Temperatura di servizio: 8/10°C

#### CODICE EAN

8051490274091

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)