

FIANO CAMPANIA

100% MADE IN **ITALY**

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta
PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication

IT - Prodotto in Campania

EN - Produced in Campania



IT - Caratteristiche organolettiche.

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio, con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata acacia e miele d'arancio. Al palato è persistente ed elegante e possiede anche una buona struttura, morbido ed equilibrato molto fine evolve positivamente negli anni.

EN - Organoleptic characteristics.

Glossy straw yellow color, it has elegant and complex aromas of white flowers, cooked apple, pear and fennel leaf, with evolution in the bottle the notes of toasted acacia hazelnut and orange honey increase. On the palate it is persistent and elegant and also has a good structure, soft and balanced, very fine, it evolves positively over the years.



IT - TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: **14°-18° Gradi**

EN - PRESERVATION TEMPERATURE: **14°-18° Degrees**



IT - Abbinamenti Gastronomici.

Ideale con antipasti di mare raffinati a base di ostriche e frutti di mare pregiati, con crostacei come aragoste ed astici bolliti con salse delicate, zuppe di pesce in bianco. Se invecchiato ottimo con formaggi a pasta semidura non stagionati ed anche con la mozzarella di bufala campana.

EN - Gastronomic Pairings.

Ideal with refined seafood hors d'oeuvres based on oysters and fine seafood, with shellfish such as lobsters and boiled lobsters with delicate sauces, fish soups in white. If aged, it is excellent with unseasoned semi-hard cheeses and also with buffalo mozzarella from Campania.

Imbottigliato da:
Cantine Tedesco
ICQRF SA 9750
Via Poggiomarino, 107
Scafati (SA) - Italia

750 ml e 13-13,5 % vol.



*conserva tutti gli ingredienti del tuo cane

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES



TD-FIA-2