

BIANCO CAMPANIA

Caratteristiche organolettiche.

Colore giallo paglierino, frizzantino con bollicine bollicine fini, Il profilo olfattivo del vino è Fruttato, Floreale e al palato risulta leggermente abboccato e morbido.

Abbinamenti Gastronomici.

Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere e piccola pasticceria.

Temperatura di conservazione.

5°-8° Gradi

Curiosità.

Ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve coltivate all'interno dei comuni Campani

Zona di produzione.

provincia Avellino, provincia di Napoli, provincia Benevento



Gradazione alcolica.

11,5%



TD-BIANCO-1

BIANCO CAMPANIA



Organoleptic characteristics.

Straw yellow color, sparkling with fine bubbles. The olfactory profile of the wine is fruity, floral and on the palate it is slightly sweet and soft.



Gastronomic Pairings.

It goes very well with raw seafood, shellfish such as oysters, scampi, fresh fish carpaccio and seafood in general and small pastries.



Preservation temperature.

5°-8° Degrees

Curiosity.

Obtained from the unification of different types of grapes grown within the Campania municipalities



Production area.

province of Avellino, province of Naples, province of Benevento

Alcohol content.

11,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-BIANCO-1