

FIANO CAMPANIA

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta



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.



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.



Temperatura di conservazione.

14°-18° Gradi

Curiosità.

Il Fiano è un prodotto di punta dell'intera enologia italiana. Si ottiene dal vitigno omonimo conosciuto presso i latini con il nome di Vitis Apiana, probabilmente, deriva da ape, in quanto le api sono particolarmente attratte dalla dolcezza di questa uva.



Zona di produzione.

Provincia di Benevento e Avellino.

Gradazione alcolica.

13-13,5%



TD-FIA-2

FIANO CAMPANIA

PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication



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.



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.



Preservation temperature.

14°-18° Degrees

Curiosity.

Fiano is a leading product of the entire Italian enology. It is obtained from the vine of the same name known among the Latins with the name of Vitis Apiana, probably derives from bee, as bees are particularly attracted by the sweetness of this grape.

Production area.

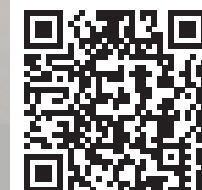
Province of Benevento and Avellino.

Alcohol content.

13-13,5%



100%
MADE IN
ITALY



TD-FIA-2