



AMARANO

DULCINEA FIANO DI AVELLINO 2018

Vinificazione: *Uno dei vini più rappresentativi dell'Irpinia: bianco, fresco e di facile beva ma con un buon potenziale di invecchiamento. Viene vinificato in tini di acciaio inox a temperatura controllata a cui seguono almeno sei mesi in bottiglia.*

Note di degustazione: *di colore giallo paglierino, al naso si presenta elegante, minerale e strutturato con un patrimonio terziario distintivo che lo rende interessante soprattutto con l'invecchiamento. Nel calice è fresco, sapido e di facile beva, minerale e con una buona persistenza*

Abbinamenti: *ottimo vino da abbinare ad antipasti leggeri o a piatti a base di pesce.*

Zona di produzione:

Candida (AV)

Gradazione alcolica:

13,5 %

Temperatura di servizio:

8° - 10° C

Uva:

100% Fiano di Avellino DOCG

