



Campania Fiano

-Cantine Terranera-



Italia
Campania
Grottolella



VINIFICAZIONE

A temperatura controllata
di 16-18 °C.



AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione,
il vino si affina alcuni mesi
in vasche d'acciaio.



Colore giallo paglierino
con leggeri riflessi
verdognoli.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di frutta esotica,
fiori di tiglio e citronella
arricchiti da un'accattivante
nota di nocciola.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Fiano

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Corpo pieno ed equilibrato,
buona struttura rinvigorita da
una vena acida e saporita
molto fresca.