

Donnachiara

Fiano di Avellino

DOCG

Vino dal bouquet delicato e dal gusto secco, caldo, morbido e vellutato.



Zona di produzione

Uve Fiano

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico con sfumature verdoline.

Profumo: bouquet delicato, in cui i sentori di nocciola, di frutta secca e aromi floreali, fiori di acacia, magnolia e biancospino, si fondono elegantemente alle note di frutta tropicale.

Gusto: secco, caldo, morbido, vellutato, colpisce per la grande piacevolezza nel berlo.

Abbinamenti: vino adatto a piatti di mare non elaborati ma gustosi, che ricordano le sensazioni minerali del mare. Ottimo con granchi e aragoste.

Grado alcolico

{GRADO ALCOLICO}

Temperatura di servizio

12-14°C

