

Mottura

Fiano del Salento

IGT

Vino dal colore giallo paglierino brillante e dal gusto fresco ed armonico.



Zona di produzione

Uve Fiano

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante.
Profumo: bouquet intenso, complesso ed elegante. Naso floreale di gelsomino, sambuco e rosa selvatica.
Gusto: fresco ed armonico.

Abbinamenti: antipasti di mare, paste e risotti con sughi marinati e formaggi freschi.

Grado alcolico

12%

Temperatura di servizio

10-12°C

