FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

NOME:	FIANO di Avellino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
VENDEMMIA:	2022
DESCRIZIONE:	È tra i vini più conosciuti del Mezzogiorno d'Italia ed in particolare dell'Irpinia; la sua denominazione etimologica deriva dalle «vitis aphiane» della «Magna Grecia», vinificate con particolare purezza. Di colore giallo paglierino chiaro, è di sapore secco, armonico, con profumi floreali di squisita finezza. Accompagna egregiamente la cucina a base di pesce, crostacei, molluschi e formaggi.
VOLUME ALCOLICO:	13,5 % Vol.
PAESE DI ORIGINE:	Italia
IMBOTTIGLIATO PER CONTO DI:	FILIERA CORTA PRODUTTORI RETE COPAGRI *info@100moggi.it*
LABORATORIO DI:	Azienda Vinicola Cardinale di Cardinale Alessandra ICQRF AV 3847 di Taurasi (AV) con uve prodotte da: Azienda Agricola Perretti Salvatore - Montefalcione (AV)
PESO:	75 cl ℮
IMBALLAGGIO:	Bottiglia in vetro da 75 cl

Contiene solfiti
Contains sulphites



↑ 294 mm
Ø 75 mm

