

# SANNIO DOP FIANO

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

### Origine

Guardia Sanframondi (BN)

### Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 70 ql/Ha

## NOTE TECNICHE

Varietà                      Temperatura di servizio

100% Fiano                      9/10° C

Epoca vendemmia              Formati disponibili

fine settembre                      750 ml

inizio ottobre

### Affinamento

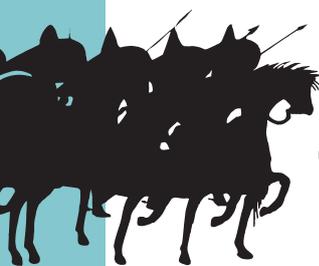
3 mesi in acciaio inox

### Note Organolettiche

Colore giallo paglierino, profumo intenso e fine, fruttato con sentori floreali di fiori freschi. Al gusto è morbido, fresco di acidità, di buona struttura.

### Abbinamento

Vino ideale per accompagnare pietanze a base di pesce con salse marinare, ottimo anche con pietanze di pasta con legumi e/o verdure.



**cortenormanna**  
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA