

ASTERIAS

Uve

Fiano

Denominazione

Campania Fiano IGT

Fermentazione

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio
previa pressatura soffice

Maturazione

11 mesi per il 60% in serbatoi di acciaio e il
40% in botti di quercia da 10 hl

Affinamento

Circa 2 mesi in bottiglia

Esame organolettico

Fiano costiero generoso e sapido, impatto
fruttato di pompelmo e pesca bianca,
nuances di camomilla e miele, al palato
fresco, sapido assai lungo con perfetta
corrispondenza naso bocca

Abbinamenti gastronomici

ideale per pesci al forno o in crosta di sale,
primi e secondi dal mare ma anche formaggi
freschi



TEMPA DI ZOÈ
CANTINA IN CILENTO

TEMPA DI ZOÈ

Loc. Carpineto, 84076 Torchiara SA

info@tempadizoe.com

www.tempadizoe.com