

ASTERIAS

Paestum Fiano IGT

Uve

Fiano

Fermentazione

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio previa pressatura soffice

Maturazione

6 mesi per il 75% in serbatoi di acciaio e il 25% in botti di rovere francese

Affinamento

Circa 2 mesi in bottiglia

Esame organolettico

Fiano costiero generoso e sapido, impatto fruttato di agrumi e pesca bianca, nuance 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