

XA

Uve

Fiano

Denominazione

Paestum Fiano IGT

Fermentazione

Fermentazione alcolica in botti da 500 lt.
previa pressatura soffice.

Maturazione

12 mesi in botti di rovere francese.

Affinamento

Circa 12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Fiano unico ed esclusivo, di erbe aromatiche
e pesca e cera d'api il naso con nuance
di camomilla.

Al palato avvolgente e sapido,
grande persistenza con perfetta
corrispondenza naso bocca.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per piatti di pesce elaborati,
sublime con i crostacei,
non teme formaggi erborinati.



TEMPA DI ZOÈ
CANTINA IN CILENTO