ASTERÌAS
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