

Alceo Fiano

Bianco ottenuto da uve 100% Fiano. Viene affinato per alcuni mesi in bottiglia. Si presenta di colore giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi verdolini. Al palato regala freschezza, morbidezza ed una leggera mineralità. Ha un profumo di frutta a polpa bianca come pesca e mela; fiori di campo come biancospino e ginestra e da una leggera aromaticità. ABBINAMENTO : antipasti, insalate di mare, pesce. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



Peso	00186 kg
Produttore / Brand	<u>Produttori Vini Manduria</u>
Nazione	<u>Italia</u>
Regione	<u>Puglia</u>
Tipologia	Vino Bianco
Vitigno	<u>Fiano 100%</u>
Denominazione	Salento IGT
Volume alcolico	12.5 %
Affinamento	alcuni mesi in bottiglia
Formato	75 cl.