

# 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



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