

EPICURO

Fiano

JAHRGANG 2018

ANBAULAND Italien

REGION / LAGE IGP Puglia

REBSORTE (N) Fiano

GESCHMACK

VINIFIKATION Vergärung im Edelstahltank

PRÄMIERUNG

CHARAKTER Der 100-prozentige Fiano überzeugt durch lebendige Säure und sein intensives Bukett mit Aromen von orientalischen Früchten, weißer Melone, Birne und Zitrusfrucht sowie dezenter floraler Säure und sein intensives Bukett mit Aromen von orientalischen

EMPFEHLUNG Perfekt als Apéritif oder zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten mediterranen Speisen sowie zur asiatischen Küche

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Dieser Weißwein wird aus der autochthonen Rebsorte Fiano erzeugt und zählt zu den Spezialitäten Süditaliens. Fiano wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen der besonderen Anziehungskraft auf Bienen auch *Vitis apiana* nannten (lat. *Vitis* = Rebe, *Apis* = Biene). Die temperaturkontrollierte langsame Gärung im Edelstahltank bewahrt die frischen Fruchtaromen, die Lagerung auf der Hefe verleiht dem Wein Körper und Cremigkeit.



ANALYSE Säure k.A. g/l Restzucker k.A. g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 8021904359119