Aità

denominazione
fiano sannio doc
vitigno
fiano
sistema di allevamento e densità
guyot, 3200 piante/ha
resa
75 qli/ha
terreno
franco argilloso
vendemmia
prima decade di ottobre
vinificazione
pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox
temperatura di fermentazione
15-17° c
affinamento
in acciaio inox per 6 mesi segue in bottiglia per 4 mesi
alcool
13% vol
colore
giallo paglierino intenso
profumo
intenso e persistente, si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta tostata
sapore
secco, caldo, abbastanza morbido, sapido, equilibrato, con sensazione di nocciole tostate
temperatura di servizio
12-14° c
abbinamenti
crostacei, primi piatti a base di pesce, pesce al forno, formaggi non stagionati