

Fiano di Avellino DOCG



Producent: **TERREDORA, Montefusco, Campania**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **12.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Campania**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **NIE**

Cena netto: **89.43 zł**
Cena brutto: **110.00 zł**

Uznawane za najbardziej aromatyczne białe wino w regionie. Wytrawne, o barwie zdecydowanej żółto-słomkowej. Wśród intensywnych zapachów dojrzałych owoców i kwiatów, wyczuwa się gruszkę, brzoskwinie, mango i cytrusy, prażone orzechy, akację, głóg oraz miód. W smaku długie, dobrze zbudowane, miękkie i zrównoważone. Z wiekiem pozytywnie się rozwija.

Sugestie kulinarne: idealne jako aperitif, polecane do owoców morza, szczególnie do ostryg, skorupiaków i wysokiej klasy dań na bazie ryb.

Temp. serw. 10°C

Grona: 100% Fiano

Punktacja rocznik 2019:
Wine Spectator 90/100 pkt

WS review: This bright and balanced white offers an appealing range of green melon, star fruit, orchard blossom and lemon thyme notes, underscored by smoke-laced minerality and mouthwatering acidity. Drink now. 13,000 cases made, 800 cases imported.—Alison Napjus, Wine Spectator

Nagrody i wyróżnienia:



5StarWines 2021 - dla rocznika 2020
Wine Spectator - 90/100 dla rocznika 2020

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/fiano-di-avellino-285.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046