



MACCHIALUPA



FIANO DI AVELLINO

DOCG

Varietà delle Uve

Fiano di Avellino 100%, Campania, tra la Provincia di Avellino e quella di Benevento

Tecnica di produzione

Dopo la pressatura soffice delle uve e la fermentazione a temperatura controllata, il vino affina in bottiglia per circa due mesi prima della vendita.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: particolarmente fruttato e floreale, con sentori di frutta esotica e ginestra.

Sapore: secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e marcata persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di circa 10-12°C, abbinato a preparazioni a base di pesce, grigliate e verdure in genere.

Grad. Alcolica: 13% vol.

Rocca delle Macie