



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Fiano I.G.P. Puglia

Di colore giallo paglierino intenso, piacevole bouquet di frutta esotica, si apprezza per le spiccate caratteristiche erbacee e floreali. Sapido e persistente al palato, con sentori minerali e retrogusto fresco e mandorlato. Un bianco ottimo da abbinare a piatti di pesce e formaggi freschi. Perfetto con i crostacei e con il branzino al forno. Servire a 8-10 gradi.

Intense straw yellow colour, pleasant exotic fruit bouquet, particularly appreciated for its herbal and flowery characteristics. Sapid and persistent on the palate, with mineral hints and a fresh almond aftertaste. A great wine with fish dishes and fresh cheese. Perfect with shellfish and baked sea bass. Serve at 8-10 °C.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0073

DENOMINAZIONE
Appellation

FIANO I.G.P. PUGLIA

VITIGNO
Grape

FIANO

ALCOL
Alcohol

12,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	VITIGNO	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
	VETRO	CAPSA	PLASTICA	TAPPO	INDICAZIONI
				SUGHERO	DEL TUO COMUNE
				ORGANICO	