



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.*



<b>CODICE ARTICOLO</b> <i>Article code</i>	S0073
<b>DENOMINAZIONE</b> <i>Appellation</i>	FIANO I.G.P. PUGLIA
<b>VITIGNO</b> <i>Grape</i>	FIANO
<b>ALCOL</b> <i>Alcohol</i>	12,5% VOL.
<b>ALLERGENI</b> <i>Allergens</i>	SOLFITI <i>Sulphites</i>
<b>TIPOLOGIA</b> <i>Type</i>	BIANCO <i>White</i>
<b>AFFINAMENTO</b> <i>Aging</i>	BOTTIGLIA <i>Bottle</i>
<b>FERMENTAZIONE</b> <i>Fermentation</i>	ACCIAIO <i>Steel</i>
<b>ENOLOGO</b> <i>Oenologist</i>	DONATO GIULIANI

### INGREDIENTI

uve

**Conservante e antiossidante:** contiene metaBISOLFITO di potassio

**Agenti stabilizzanti:** contiene gomma arabica e CMC (carbossimetilcellulosa)

Imbottigliato in atmosfera protettiva

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	303 kJ 73 kcal
Grassi di cui saturi	< 0.1% < 0.5%
Carboidrati di cui zuccheri	0,8 g 0,15 g
Proteine	< 0,96g
Sale	< 0,01g

 750 ml  6 bt/ct  80x120 eur-epal

 360 g  7,2 kg  105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FORS1	SEGUI LE
VETRO	VETRO	PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA		ORGANICO		DEL TUO COMUNE