



CRYPTA CASTAGNARA®
CANTINE



FIANO DI AVELLINO

DOCG

Uve

Fiano di Avellino 100%
vol. 12,5%

Zona di provenienza

Grottolella -

Capriglia Irpina

Altitudine dei vigneti

400/450 m slm ca.

Allevamento vigneti

A spalliera con potatura

Guyot

Caratteristiche organolettiche

Vino di color giallo paglierino non marcato, dai profumi di fruttato intensi e persistenti.

Il retrogusto lascia sentori di pera matura, ananas e nocciole tostate. Anche nel pieno della sua maturità (4/5 anni) si mantiene vivace e complesso.

Temperatura di servizio 10 °C.

Abbinamenti

Come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, risotti, formaggi non stagionati.

0,75 L

Grapes

100% Fiano di Avellino
12,5% vol

Growing zone of the grapes

Grottolella - Capriglia Irpina

Vineyard altitude

400-450 m above sea level

Cultivation system

Guyot

Organoleptic characteristics

It is a wine with a pale straw yellow colour with intense and lingering fruity scents.

It has an aftertaste of scents of ripe pear, pineapple and roasted hazelnuts. Serve at a temperature of 10 °C.

Serving Suggestions

It makes a good appetizer and goes well with fish dishes, risotto, and fresh cheeses.