BIANCO, DOCG

Fiano di Avellino

Tenuta Ponte · Irpinia, Campania

UVE	Fiano
DENOMINAZIONE	DOCG
ZONA	Irpinia, Campania

NEL BICCHIERE

Il Noifa è un Fiano robusto e dalla grande finezza aromatica. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini, dall'odore gradevole ed intenso, dal sapore fresco, asciutto ed armonico con profumi floreali e di frutta secca, in particolare le nocciole tostate.

TENUTA PONTE

VINIFICAZIONE

Fermentazione del mosto per 20 giorni.

AFFINAMENTO

5 mesi di stazionamento in tini di acciaio.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com