



## FIANO DI AVELLINO FILODORO

Il Fiano di Avellino si ottiene dalla soffice pressatura delle uve con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12° per circa 2 mesi. L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 3 mesi.

Il colore è giallo oro con riflessi verdolini.

Il profumo è intenso e persistente, molto fruttato con sentori di pesca, ananas, albicocca, magnolia, nocciola tostata e miele.

Al palato è secco, caldo, morbido, con una adeguata freschezza e mineralità e una persistenza molto prolungata

