



# Fiano

## Puglia IGT

12,5% alc. vol



Fiano



Regione Puglia

Apulia Region



Terreno sabbioso - argilloso.  
Da questo tipo di terreni  
nascono vini morbidi, delicati e  
profumati.

Sandy - clayey soil. Soft,  
delicate and fragrant wines  
are born from this type of soil.



Tipica vinificazione in  
bianco, con fermentazione e  
maturazione in acciaio.

Typical white vinification, with  
fermentation and maturation  
in stainless steel tanks.



Vino dal colore giallo dorato.  
Fiano è un vitigno autoctono,  
che regala un vino fresco ma  
al contempo ricco di note  
fruttato intenso, con sentori di  
frutta tropicale, agrumi verdi  
con un ottimo equilibrio tra  
corpo ed acidità.

Wine with a golden yellow  
color. Fiano is a native grape  
variety which gives a fresh  
wine with notes ranging from  
floral to mild citrus and pear.  
This wine has an excellent  
balance of fruit and acidity.



Perfetto se abbinato a carni  
bianche, piatti a base di  
pesce o crostacei ed insalate.  
Ottimo se bevuto da sè come  
aperitivo. Servire tra i 10-12° C.

Perfect when paired with white  
meat, fish, and salads. Excellent  
on its own or as an aperitif.  
Serve between 10-12° C.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8055684024790



550 g



8 kg



125  
ct/pallet



8055684024806

