

# FIANO DI AVELLINO • ERRE

DOCG



---

**Uvaggio:**

100% Fiano di Avellino.

**Affinamento:**

in acciaio 26 mesi sulle fecce fini e 3 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:**

eleganti note di agrumato, fruttato, floreale, balsamico e menta, pesca gialla, pompelmo, chiude con una nota di nocciola tostata. Al palato lungo e verticale, molto fresco e complesso. Gustoso, pieno, intenso e persistente, bilanciato, un vino di classe. Pronto ma destinato ad un lungo invecchiamento.

**Temperatura di servizio:**

10/12° C.