

# Fiano di Avellino DOCG 2024



## WEISSWEIN AUS ITALIEN

**Produzent und Abfüller:** Villa Raiano - Loc. Cerreto - Via Bosco Satrano, 1 - 83020 San Michele di Serino (AV) - Italia - +39 0825 595663

**Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

**Rebsorte:** 100% Fiano.

**Sensorische Charakteristik:** Ein Wein voller Finesse und Charakter: Das Bouquet eröffnet mit kühler Frische und klaren Kräuternoten von Minze und Salbei, lebendig akzentuiert durch Zitrusnuancen und feine florale Anklänge. Weißer Pfirsich und ein Hauch weißer Schokolade verleihen Tiefe und Raffinesse. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant und präzise, getragen von einer markanten Mineralität, die den vulkanischen Ursprung der Irpinia widerspiegelt. Die gut eingebundene Säure sorgt für Spannung und Trinkfluss, während florale und kräuterige Noten im langen Finale nachklingen.

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Alkoholgehalt:** 13,0 % Vol.

**Restzucker:** 2,0 g/l

**Säuregehalt:** 5,6 g/l

**Verschlussart:** Naturkorken.

**Servierempfehlung:** Passt ideal zu mediterraner Küche, Fisch, Geflügel, mildem Käse und japanischen Spezialitäten wie Sushi.

**Empfohlene Serviertemperatur:** Zwischen 10 und 12°C.

**Allergene:** Enthält Sulfite.



©cantina24.de

*Impressum:*  
Cantina24 – Weinhandel  
Pideritplatz 2  
32825 Blomberg  
Tel.: 05235 97473