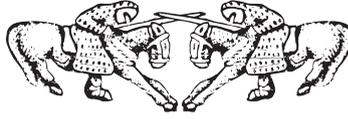


1812



# Fattoria La Rivolta

## Fiano

DOP Taburno Sannio

"Vitis Apiana" per i latini per la dolcezza dell'uva che tanto piace alle api. Stesso vitigno, più espressioni, come quella avellinese o pugliese, tutte di eccellenza.



---

**Vitigno:** 100% Fiano  
**Bottiglie:** 18000 ca  
**Produzione media per ettaro:** 70 q  
**Annata:** 2023  
**Vendemmia:** manuale  
**Colore:** giallo paglierino  
**Periodo vendemmia:** fine settembre / inizio ottobre  
**Fermentazione:** 1 criomacerazione + 15  
**Giorni fermentazione:** 20/25

**Sensazioni gusto/olfattive:** note di pesca bianca e frutta esotica, floreale. Al gusto una buona acidità e note di esotico e nocciola  
**Abbinamenti gastronomici:** crudi di crostacei, pesce al forno o alla brace, risotto di mare, carni bianche  
**Temperatura di servizio consigliata:** 10° / 12°

---

"Vitis Apiana" for the Latins for the sweetness of the grape that the bees like so much. Same vine, more expressions, such as Avellino or Puglia, all of excellence.

**Grapes:** 100% Fiano  
**Bottles:** 18000 approx  
**Average production per hectare:** 70 q  
**Vintage:** 2023  
**Harvest:** manual  
**Color:** straw yellow  
**Harvest period:** late September / early October  
**Fermentation:** 1 cryomaceration + 15  
**Fermentation days:** 20/25  
**Taste / olfactory sensations:** sensation of white peach and exotic fruit and floreale. On the palate a good acidity and notes of exotic and hazelnut  
**Food pairings:** raw shellfish, baked or grilled fish, seafood risotto, white meats  
**Recommended serving temperature:** 10 ° / 12 °