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
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

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 floreal. 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 °