

DONNACHIARA FIANO DI AVELLINO DOCG

Campania



REGIÓN

Campania, Italia

UVAS

100% Fiano

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13 %

VINIFICACIÓN

Fermentación a temperaturas controladas entre 6 y 8°C durante 90 días.

CARACTERÍSTICAS

Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Delicado aroma con notas de fruta seca, flores como acacia y frutas tropicales. Seco, cálido, suave, de buen cuerpo.

MARIDAJE

Ideal con comida del mar, especialmente carne de cangrejo y langosta, pescados y carnes blancas.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir entre 12 y 14°C

PUNTAJE

2014	93 pts. James Suckling
2012	91 pts. James Suckling
	89 pts. Stephen Tanzer
	89 pts. Wine Spectator
	87 pts. Wine Enthusiast